



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16  
JAKARTA 10110, KOTAK POS 4130 JKP 10041  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3513282  
LAMAN [www.kkp.go.id](http://www.kkp.go.id)

KEPUTUSAN KEPALA BADAN KARANTINA IKAN,  
PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN  
NOMOR 32 TAHUN 2023  
TENTANG  
PETUNJUK PELAKSANAAN SERTIFIKASI PENERAPAN PROGRAM  
MANAJEMEN MUTU TERPADU/ *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL  
CONTROL POINT*

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN KARANTINA IKAN,  
PENGENDALIAN MUTU, DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN,

- Menimbang : a. bahwa untuk menindaklanjuti Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan tentang Petunjuk Pelaksanaan Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/ *Hazard Analysis and Critical Control Point*;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 118, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4433) sebagaimana telah diubah dengan Undang-undang Nomor 45 Tahun 2009 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 154, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5073);
2. Peraturan Presiden Nomor 38 Tahun 2023 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 89);
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 48/PERMEN-KP/2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1114);
4. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 317);

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN KARANTINA IKAN, PENGENDALIAN MUTU, DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN TENTANG PETUNJUK PELAKSANAAN SERTIFIKASI PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN MUTU TERPADU/*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT*.
- KESATU : Menetapkan Petunjuk Pelaksanaan Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point* sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Kepala Badan ini.
- KEDUA : Petunjuk Pelaksanaan sebagaimana dimaksud diktum KESATU merupakan acuan pelaksanaan Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point*.
- KETIGA : Keputusan Kepala Badan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 11 Agustus 2023

KEPALA BADAN KARANTINA IKAN,  
PENGENDALIAN MUTU, DAN  
KEAMANAN HASIL PERIKANAN,

ttd.

PAMUJI LESTARI

Salinan sesuai dengan aslinya  
Sekretaris Badan Karantina Ikan,  
Pengendalian Mutu, dan  
Keamanan Hasil Perikanan,



Hari Maryadi

LAMPIRAN  
KEPUTUSAN KEPALA BADAN KARANTINA  
IKAN, PENGENDALIAN MUTU DAN  
KEAMANAN HASIL PERIKANAN  
NOMOR 32 TAHUN 2023  
TENTANG  
PETUNJUK PELAKSANAAN SERTIFIKASI  
PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN  
MUTU TERPADU/*HAZARD ANALYSIS AND  
CRITICAL CONTROL POINT*

BAB I  
PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Dalam rangka pemenuhan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan, maka Pelaku Usaha pada setiap Unit Pengolahan Ikan (UPI) wajib memenuhi dan menerapkan persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (SJKMHP) sejak praproduksi sampai dengan pendistribusian untuk menghasilkan hasil perikanan yang bermutu dan aman bagi kesehatan manusia.

Sebagai bentuk pengendalian terhadap mutu dan keamanan hasil perikanan yang dilakukan oleh UPI maka BKIPM selaku Otoritas Kompeten menerbitkan Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point* yang selanjutnya disebut sebagai Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP merupakan sertifikat yang diberikan kepada Pelaku Usaha industri pengolahan ikan yang telah memenuhi dan menerapkan SJKMHP pada setiap UPI. Persyaratan SJKMHP meliputi program persyaratan dasar (PPD), persyaratan sistem HACCP dan persyaratan sistem ketelusuran di UPI.

Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP diberikan berdasarkan jenis olahan ikan, unit proses, dan/atau potensi bahaya (*hazard*) yang berbeda yang ditangani dan/atau diolah oleh UPI. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP merupakan keluaran dari kegiatan penilaian kesesuaian melalui inspeksi penerapan persyaratan SJKMHP dan pemeriksaan tindakan perbaikan terhadap setiap ketidaksesuaian di UPI sesuai dengan ruang lingkup yang di sertifikasi.

Inspeksi penerapan PMMT/HACCP dilaksanakan melalui mekanisme inspeksi di tempat (*On Site Visit*) dan inspeksi jarak jauh (*Remote Inspection*). Hasil inspeksi dievaluasi oleh tim teknis untuk mendapatkan rekomendasi pemenuhan persyaratan SJKMHP yang dilakukan oleh UPI.

1.2. Tujuan

Acuan bagi Otoritas Kompeten dalam rangka pelaksanaan Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point*.

1.3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup Petunjuk Pelaksanaan Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point* meliputi:

1. Petunjuk Permohonan Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point*;
2. Petunjuk Pelaksanaan Inspeksi di Tempat (*On Site Visit*) Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point*;
3. Petunjuk Pelaksanaan Inspeksi Jarak Jauh (*Remote Inspection*) Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point*;
4. Petunjuk Penerbitan Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point*;
5. Mekanisme Verifikasi dan Sanksi;
6. Petunjuk Monitoring dan Evaluasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point*; dan
7. Dokumen dan Format.

#### 1.4. Acuan

Acuan yang digunakan dalam kegiatan inspeksi dalam rangka Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP meliputi:

1. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan;
2. IAF ID 12:2015 tentang *Principles on Remote Assessment*;
3. IAF MD 4:2022 tentang *IAF Mandatory Document for The Use of Information and Communication Technology (ICT) For Auditing/Assessment Purposes*; dan
4. SNI ISO 19011:2018 tentang Pedoman Audit Sistem Manajemen.

#### 1.5. Definisi

Dalam Keputusan Kepala Badan ini, yang dimaksud dengan:

1. Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point* yang selanjutnya disebut Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP 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.
2. Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang selanjutnya disingkat SJMKHP adalah upaya pencegahan dan pengendalian yang harus diperhatikan dan dilakukan sejak praproduksi sampai dengan pendistribusian untuk menghasilkan hasil perikanan yang bermutu dan aman bagi kesehatan manusia.
3. Program Persyaratan Dasar yang selanjutnya disingkat PPD adalah program *Good Hygiene Practices, Good Manufacture Practices* dan praktik serta prosedur lainnya seperti pelatihan dan ketertelusuran yang menjadi dasar dalam pelaksanaan Sistem HACCP.
4. Sistem HACCP adalah suatu metode manajemen Keamanan Hasil Perikanan yang bersifat sistematis dan didasarkan pada prinsip-prinsip yang telah dikenal, yang ditujukan untuk mengidentifikasi bahaya (*hazard*) yang kemungkinan dapat terjadi pada setiap tahapan dari rantai persediaan makanan.
5. Sistem Ketertelusuran adalah sistem untuk menjamin kemampuan untuk menelusuri riwayat, aplikasi atau lokasi dari suatu produk atau kegiatan untuk mendapatkan kembali data dan informasi melalui identifikasi dokumen terkait.

6. Unit Pengolahan Ikan yang selanjutnya disingkat UPI adalah tempat dan fasilitas untuk melakukan aktivitas penanganan dan/atau pengolahan Ikan.
7. Inspeksi di Tempat (*On Site Visit*) adalah pemeriksaan terhadap suatu unit produksi primer, pengolahan dan distribusi serta manajemennya termasuk sistem produksi, dokumen, pengujian produk, asal dan tujuan produk, *input* dan *output* dalam rangka melakukan verifikasi.
8. Inspeksi Jarak Jauh (*Remote Inspection*) adalah pemeriksaan terhadap suatu unit produksi primer, pengolahan dan distribusi serta manajemennya termasuk sistem produksi, dokumen, pengujian produk, asal dan tujuan produk, *input* dan *output* dalam rangka melakukan verifikasi dengan metode tanpa kehadiran fisik.
9. Monitoring dan Evaluasi adalah kegiatan untuk menilai konsistensi penerapan persyaratan SJMKHP di UPI yang telah tersertifikasi penerapan PMMT/HACCP.
10. Inspektur Mutu adalah pegawai negeri sipil yang diangkat oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk untuk melakukan Pengendalian Mutu.
11. Tim Inspeksi adalah satu atau lebih Inspektur Mutu yang ditugaskan untuk melaksanakan kegiatan inspeksi penerapan persyaratan SJMKHP.
12. Tim Teknis adalah Inspektur Mutu yang ditunjuk dan ditetapkan melalui surat keputusan Kepala Badan yang bertugas melakukan evaluasi dan memberikan rekomendasi terhadap hasil inspeksi penerapan PMMT/HACCP.
13. Kepala Badan adalah Kepala Badan yang melaksanakan tugas teknis dibidang pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan;
14. Kepala Pusat adalah Kepala Pusat yang melaksanakan tugas teknis dibidang pengendalian mutu.
15. Kepala UPT adalah Kepala Unit Pelaksana Teknis yang melaksanakan tugas teknis dibidang pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan.
16. Tim Sekretariat Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP adalah tim yang bertanggung jawab untuk mengendalikan dokumen pelaksanaan Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP mulai dari proses permohonan, inspeksi dan evaluasi, penerbitan distribusi sertifikat.
17. Hari Kerja adalah hari operasional bagi instansi pemerintah untuk kepentingan pelayanan publik.

BAB II  
PETUNJUK PERMOHONAN SERTIFIKASI PENERAPAN PROGRAM  
MANAJEMEN MUTU TERPADU/*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL  
CONTROL POINT*

2.1. Informasi Umum

- 2.1.1. Pelaku usaha pada setiap UPI baik yang dimiliki oleh perorangan maupun badan usaha wajib memenuhi dan menerapkan persyaratan SJMKHP.
- 2.1.2. Pelaku usaha pada setiap UPI yang telah memenuhi dan menerapkan persyaratan penerapan SJMKHP, memperoleh Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP.
- 2.1.3. Layanan penerbitan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP diberikan kepada Pelaku Usaha yang memiliki Nomor Induk Berusaha dan Perizinan Berusaha Subsektor Pengolahan Ikan dan/atau Pemasaran Ikan dengan KBLI yang berasosiasi dengan Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP.
- 2.1.4. Pelaku usaha yang mengajukan permohonan Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP harus menjamin adanya kegiatan produksi sesuai ruang lingkup produk yang diajukan.
- 2.1.5. Ruang lingkup UPI meliputi tempat/unit yang melakukan sebagian atau keseluruhan kegiatan penanganan dan atau pengolahan hasil perikanan.
- 2.1.6. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP diterbitkan berdasarkan jenis olahan ikan, unit proses, dan/atau potensi bahaya (hazard) yang berbeda yang ditangani dan/atau diolah oleh UPI.

2.2. Persyaratan Permohonan

2.2.1. Permohonan Baru

1. Pelaku usaha pada setiap UPI mengajukan permohonan kepada Kepala Badan cq. Kepala Pusat Pengendalian Mutu secara elektronik dengan melampirkan dokumen:
  - a. Nomor Induk Berusaha;
  - b. Perizinan Berusaha Subsektor Pengolahan Ikan dan/atau Pemasaran Ikan dengan KBLI yang sesuai;
  - c. Manual HACCP yang telah di validasi; dan
  - d. Hasil Audit Internal.
2. Kepala Pusat menugaskan Tim Sekretariat Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP melakukan pemeriksaan kelengkapan dan kesesuaian dokumen permohonan paling lama 5 (lima) Hari Kerja sejak dokumen diterima.
3. Dalam hal permohonan dinyatakan lengkap, Kepala Pusat menugaskan Tim Sekretariat untuk menyusun rencana inspeksi selambat-lambatnya 1 (satu) Hari Kerja .
4. Dalam hal persyaratan dinyatakan tidak lengkap, Kepala Pusat mengembalikan dokumen permohonan kepada Pelaku Usaha untuk dilengkapi.
5. Hasil pemeriksaan kelengkapan dan kesesuaian dokumen permohonan dicatat dalam Form Pemeriksaan Dokumen Permohonan (FL/01/PPM/001).

2.2.2. Permohonan Perpanjangan

1. Pelaku usaha pada setiap UPI mengajukan permohonan kepada Kepala Badan cq. Kepala Pusat Pengendalian Mutu secara elektronik dengan melampirkan dokumen:

- a. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP yang masih berlaku; dan
  - b. Hasil Audit Internal.
2. Kepala Pusat menugaskan Tim sekretariat Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP melakukan verifikasi kelengkapan dan kesesuaian dokumen permohonan paling lama 5 (lima) Hari Kerja sejak dokumen diterima.
  3. Dalam hal permohonan dinyatakan lengkap, Kepala Pusat menugaskan Tim Sekretariat untuk menyusun rencana inspeksi selambat-lambatnya 1 (satu) Hari Kerja .
  4. Dalam hal persyaratan dinyatakan tidak lengkap, Kepala Pusat mengembalikan dokumen permohonan kepada Pelaku Usaha untuk dilengkapi.
  5. Hasil pemeriksaan kelengkapan dan kesesuaian dokumen permohonan dicatat dalam Form Pemeriksaan Dokumen Permohonan (FL/01/PPM/001).
- 2.2.3. Permohonan Penambahan Ruang Lingkup
1. Pelaku usaha pada setiap UPI mengajukan permohonan kepada Kepala Badan cq. Kepala Pusat Pengendalian Mutu secara elektronik dengan melampirkan dokumen:
    - a. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP yang masih berlaku;
    - b. Manual HACCP untuk ruang lingkup baru yang telah di validasi; dan
    - c. Hasil Audit Internal untuk ruang lingkup baru.
  2. Kepala Pusat menugaskan Sekretariat Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP melakukan pemeriksaan kelengkapan dan kesesuaian dokumen persyaratan paling lambat 5 (lima) Hari Kerja sejak dokumen diterima.
  3. Dalam hal permohonan dinyatakan lengkap, Kepala Pusat menugaskan Koordinator Kelompok selaku Penanggungjawab kegiatan Inspeksi dan Ketertelusuran untuk menyusun rencana inspeksi selambat-lambatnya 1 (satu) Hari Kerja .
  4. Dalam hal permohonan dinyatakan tidak lengkap, Kepala Pusat mengembalikan dokumen permohonan kepada Pelaku Usaha untuk dilengkapi.
  5. Hasil pemeriksaan kelengkapan dan kesesuaian dokumen permohonan dicatat dalam Form Pemeriksaan Dokumen Permohonan (FL/01/PPM/001).
- 2.2.4. Permohonan Peninjauan Ulang
1. Pelaku usaha yang dapat mengajukan permohonan peninjauan ulang sertifikat penerapan PMMT/HACCP meliputi:
    - a. Pelaku usaha yang telah memiliki nomor registrasi negara mitra namun mengalami penurunan peringkat sertifikat PMMT/HACCP; atau
    - b. Pelaku usaha yang telah memiliki kontrak atau permintaan dari negara tujuan ekspor.
  2. Pelaku usaha yang mengajukan permohonan peninjauan ulang harus:
    - a. memiliki komitmen yang kuat dalam melaksanakan seluruh persyaratan SJMKHP secara konsisten;
    - b. telah melaksanakan tindakan perbaikan yang menyeluruh terhadap temuan inspeksi sebelumnya dan dinyatakan telah memuaskan berdasarkan hasil pemeriksaan Tindakan perbaikan oleh Inspektur Mutu.

3. Kenaikan peringkat sertifikat penerapan PMMT/HACCP dilakukan melalui mekanisme inspeksi.
4. Kenaikan peringkat sertifikat penerapan PMMT/HACCP dilakukan 1 kali selama periode berlakunya sertifikat Penerapan PMMT/HACCP.
5. Pelaku usaha pada setiap UPI mengajukan permohonan kepada Kepala Badan cq. Kepala Pusat Pengendalian Mutu secara elektronik dengan melampirkan dokumen:
  - a. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP yang masih berlaku; dan
  - b. Hasil Audit Internal setelah proses pemeriksaan tindakan perbaikan.
6. Kepala Pusat menugaskan Tim Sekretariat Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP melakukan pemeriksaan kelengkapan dan kesesuaian dokumen permohonan paling lambat 5 (lima) Hari Kerja sejak dokumen diterima.
7. Dalam hal permohonan dinyatakan lengkap, Kepala Pusat menugaskan Koordinator Kelompok selaku Penanggungjawab kegiatan Inspeksi dan Ketertelusuran untuk menyusun rencana inspeksi selambat-lambatnya 1 (satu) Hari Kerja .
8. Dalam hal persyaratan dinyatakan tidak lengkap, Kepala Pusat mengembalikan dokumen permohonan kepada Pelaku Usaha untuk dilengkapi.
9. Hasil pemeriksaan kelengkapan dan kesesuaian dokumen permohonan dicatat dalam Form Pemeriksaan Dokumen Permohonan (FL/01/PPM/001).



BAB III  
PETUNJUK PELAKSANAAN INSPEKSI DI TEMPAT (*ON SITE VISIT*)  
PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN MUTU TERPADU/*HAZARD ANALYSIS  
AND CRITICAL CONTROL POINT*

- 3.1. Persyaratan Inspeksi
- 3.1.1. Inspeksi penerapan PMMT/HACCP dilaksanakan terhadap seluruh UPI yang telah memenuhi kelengkapan dan kesesuaian dokumen permohonan.
  - 3.1.2. Inspeksi penerapan PMMT/HACCP dilaksanakan paling banyak untuk 3 (tiga) ruang lingkup produk pada setiap pelaksanaan inspeksi.
  - 3.1.3. Pelaksanaan inspeksi dilaksanakan terhadap UPI yang melakukan kegiatan produksi untuk seluruh ruang lingkup produk yang akan di sertifikasi.
  - 3.1.4. Apabila pada saat inspeksi dilaksanakan, UPI tidak ada kegiatan proses produksi sesuai ruang lingkup yang diajukan maka kegiatan inspeksi untuk ruang lingkup yang tidak ada kegiatan proses dibatalkan.
  - 3.1.5. Terhadap ruang lingkup yang mengalami pembatalan inspeksi, UPI dapat mengajukan permohonan sertifikasi ulang sesuai dengan prosedur permohonan Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP.
  - 3.1.6. Terhadap dokumen permohonan UPI yang mengalami pembatalan inspeksi maka menjadi milik Sekretariat sertifikasi PMMT/HACCP.
- 3.2. Pelaksanaan Inspeksi
- 3.2.1. Inspeksi penerapan PMMT/HACCP dilaksanakan oleh Tim Inspeksi yang terdiri dari paling sedikit 2 (dua) orang Inspektur Mutu yang dipimpin oleh seorang ketua tim.
  - 3.2.2. Kualifikasi penunjukan ketua Tim Inspeksi secara umum meliputi:
    1. memiliki Nomor Registrasi (Noreg) Inspektur Mutu dan ditetapkan oleh Kepala Badan;
    2. memiliki masa kerja sebagai Inspektur Mutu minimal 3 tahun;
    3. memiliki pengalaman inspeksi sebagai anggota minimal 20 kali inspeksi, investigasi, dan/ atau surveilan; dan
    4. terhadap UPT KIPM yang memiliki paling banyak 5 UPI, penunjukan sebagai ketua tim harus paling sedikit memiliki pengalaman inspeksi sebagai anggota minimal 10 kali inspeksi, surveilan, dan/atau investigasi.
  - 3.2.3. Inspeksi penerapan PMMT/HACCP terhadap UPI baru dan/atau dalam rangka peninjauan ulang peringkat Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP dilaksanakan oleh Tim Inspeksi yang terdiri dari Inspektur Mutu yang berkedudukan di Pusat sebagai Ketua tim dan Inspektur Mutu yang berkedudukan di UPT KIPM sebagai anggota.
  - 3.2.4. Inspeksi penerapan PMMT/HACCP dalam rangka penambahan ruang lingkup dan perpanjangan sertifikat penerapan PMMT/HACCP dilaksanakan oleh Inspektur Mutu yang berkedudukan di Pusat atau UPT KIPM.
  - 3.2.5. Inspektur Mutu dalam melaksanakan kegiatan inspeksi sesuai dengan pakta integritas.

### 3.3. Prosedur Inspeksi

#### 3.3.1. Persiapan

1. Kepala Pusat menugaskan Tim Inspeksi untuk melaksanakan kegiatan inspeksi penerapan PMMT/HACCP sesuai Form Surat Tugas Inspeksi (FL/02/PPM/001).
2. Ketua Tim Inspeksi merencanakan pelaksanaan inspeksi dan menyiapkan hal-hal yang berkaitan dengan kegiatan inspeksi.
3. Tim Inspeksi melakukan *review* terhadap dokumentasi penerapan PMMT/HACCP (audit kecukupan) seperti Panduan Mutu, laporan inspeksi sebelumnya termasuk hasil survailen, "*lay out*" UPI dan informasi lainnya yang terkait.
4. Tim Inspeksi mencatat secara khusus data dan informasi tentang defisiensi/ kekurangan dan hal lain yang perlu dikonfirmasi di UPI dari hasil audit kecukupan sesuai FL/03/PPM/001.

#### 3.3.2. Pertemuan Pembukaan

1. Ketua Tim Inspeksi memimpin pertemuan pembukaan antara tim Inspektur Mutu dengan manajemen UPI dan mengisi daftar hadir pertemuan sesuai FL/04/PPM/001.
2. Ketua Tim Inspektur Mutu membacakan Surat Tugas untuk UPI.
3. Ketua tim Inspektur Mutu harus menyampaikan:
  - a. maksud, tujuan dan ruang lingkup inspeksi;
  - b. prosedur dan teknik inspeksi termasuk alur inspeksi;
  - c. agenda inspeksi termasuk alokasi waktu yang diperlukan sampai pertemuan akhir/penutupan;
  - d. kondisi *disclaimer* yaitu Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP yang diterbitkan tidak dapat digunakan sebagai alat pembelaan diri atas adanya complain;
  - e. kondisi yang menyebabkan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP tidak dapat diterbitkan;
  - f. Pengaturan pelaksanaan inspeksi selanjutnya termasuk kebutuhan ruang pertemuan untuk tim inspektur; dan
  - g. kerahasiaan dokumen dan hasil inspeksi terhadap pihak lain yang tidak berkepentingan.
4. Ketua Tim Inspektur Mutu mengkonfirmasi kesesuaian data umum UPI sesuai FL/06/PPM/001.

#### 3.3.3. Inspeksi Lapangan dan Dokumen

1. Tim Inspeksi melakukan inspeksi untuk mengumpulkan data-data sesuai dengan maksud, tujuan, ruang lingkup dan kriteria inspeksi.
2. Tim Inspeksi melakukan pengamatan dan mengkonfirmasi kesesuaian dengan persyaratan yang tertuang pada Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Sektor Kelautan dan Perikanan dan persyaratan lain yang ditetapkan oleh Otoritas Kompeten serta Negara Tujuan Ekspor.
3. Tim Inspeksi dapat melakukan pengambilan sampel apabila ditemukan ketidaksesuaian yang memerlukan pemastian lebih lanjut dengan pengujian.
4. Tim Inspeksi memeriksa dan mencatat bukti secara objektif terkait temuan ketidaksesuaian ataupun kesesuaian dengan kriteria inspeksi melalui wawancara, pengamatan lapangan

dan tinjauan dokumen dengan menggunakan isian checklist inspeksi sesuai FL/07/PPM/001.

5. Tim Inspeksi memastikan bahwa suatu ketidaksesuaian adalah temuan yang sudah pasti tidak memenuhi persyaratan dan telah dikonfirmasi dengan pendamping dari UPI (escort).
  6. Seluruh bukti temuan ketidaksesuaian tersebut direkam pada formulir Daftar temuan ketidaksesuaian sesuai FL/08/PPM/001 dan didokumentasikan.
  7. Penulisan laporan ketidaksesuaian/butir-butir ketidaksesuaian ditulis berdasarkan kaidah PLOR (Problem, Location, Objective Evidence dan Reference), harus jelas dan tidak merupakan saran tentang tindakan yang perlu diambil agar dapat memenuhi persyaratan, tidak membingungkan, atau ragu-ragu.
- 3.3.4. Pembahasan hasil temuan oleh Tim Inspeksi (*Caucus Meeting*)
1. Tim Inspeksi mengadakan pertemuan tertutup untuk membahas temuan ketidaksesuaian.
  2. Setiap anggota Tim Inspeksi menyampaikan hasil temuan ketidaksesuaian dan bukti objektif.
  3. Tim Inspeksi melakukan analisa sistem mutu yang diterapkan, mendiskusikan, mengevaluasi temuan ketidaksesuaian dan membuat laporan hasil inspeksi dalam Daftar Temuan Ketidaksesuaian (FL/08/PPM/001).
  4. Tim Inspektur Mutu menyiapkan pertemuan akhir/penutupan.
- 3.3.5. Pertemuan Akhir/Penutupan
1. Ketua Tim Inspeksi mutu memimpin pertemuan akhir antara tim Inspektur Mutu dengan manajemen UPI.
  2. Ketua Tim menyampaikan hasil Laporan Temuan ketidaksesuaian.
  3. Tim Inspeksi memberikan kesempatan kepada pihak UPI untuk memberikan tanggapan terhadap temuan ketidaksesuaian atau menyampaikan bukti baru apabila ada.
  4. Wakil UPI diminta untuk memberikan persetujuan kebenaran temuan ketidaksesuaian dengan menandatangani Daftar Temuan Ketidaksesuaian untuk menghindari perbedaan pendapat.
  5. UPI menyampaikan rencana tindakan perbaikan dan menetapkan batas waktu penyelesaian tindakan perbaikan.
  6. Rencana perbaikan dan batas waktu penyelesaian harus disepakati antara Inspektur Mutu dengan wakil UPI.
  7. Tim Inspektur Mutu menyampaikan prosedur pelaporan tindakan perbaikan yang harus dilakukan oleh UPI sesuai FL/09/PPM/001.
- 3.3.6. Pelaporan
1. Setelah inspeksi dilaksanakan, Ketua Tim Inspeksi membuat:
    - a. Laporan Inspektur Mutu (FL/10/PPM/001) yang berisi tentang kondisi pemenuhan persyaratan SJMKHP dan usulan kriteria penyimpangan.
    - b. Laporan Singkat Hasil Inspeksi (FL/11/PPM/001) yang berisi tentang kesimpulan tentang pemenuhan persyaratan penerapan PMMT/HACCP yang memuat pernyataan singkat mengenai situasi yang ditemukan Inspektur Mutu berdasarkan:
      - 1) Program Persyaratan Dasar;

- 2) Persyaratan sistem HACCP; dan
  - 3) Persyaratan Sistem Ketertelusuran.
2. Ketua Tim Inspeksi menyampaikan laporan hasil inspeksi beserta dokumen pendukung kepada Kepala Pusat secara elektronik melalui aplikasi HACCP online system paling lama 1 (satu) Hari Kerja .
- 3.3.7. Pemeriksaan Tindakan Perbaikan
1. UPI melaporkan Tindakan Perbaikan melalui aplikasi HACCP *online system* sesuai batas waktu perbaikan yang telah disepakati paling lama 1 (satu) bulan sejak daftar temuan ketidaksesuaian ditandatangani kedua belah pihak.
  2. Inspektur Mutu melaksanakan pemeriksaan tindakan perbaikan terhadap ketidaksesuaian baik secara langsung di tempat dan/atau melalui pemeriksaan dokumen.
  3. Inspektur Mutu menyampaikan laporan pemeriksaan melalui aplikasi HACCP *online system* dengan mempergunakan form Laporan Pemeriksaan Tindakan Perbaikan UPI (FL/12/PPM/001) paling lama 5 Hari Kerja sejak laporan tindakan perbaikan dari UPI diterima.
  4. Dalam hal pemeriksaan tindakan perbaikan dilaksanakan secara virtual mengacu pada prosedur sebagaimana diatur pada poin 4.3.7.
  5. Terhadap tindakan perbaikan UPI yang dinilai belum memuaskan, maka UPI harus kembali melakukan tindakan perbaikan hingga seluruh tindakan perbaikan telah dinyatakan memuaskan (*satisfied*).

BAB IV  
PETUNJUK PELAKSANAAN INSPEKSI JARAK JAUH (*REMOTE INSPECTION*)  
PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN MUTU TERPADU/*HAZARD ANALYSIS*  
*AND CRITICAL CONTROL POINT*

- 4.1. Persyaratan Inspeksi Jarak Jauh (*Remote Inspection*)
- 4.1.1. Inspeksi penerapan PMMT/HACCP dilaksanakan terhadap seluruh UPI yang telah memenuhi kelengkapan dan kesesuaian dokumen permohonan.
- 4.1.2. Kriteria pelaksanaan Inspeksi Jarak Jauh meliputi:
1. Pelaku usaha memiliki komitmen manajemen yang tinggi, telah memenuhi dan menerapkan persyaratan SJMKHP secara efektif dan konsisten;
  2. Produk hasil perikanan yang diproses termasuk dalam kategori risiko rendah, misalnya tepung ikan untuk konsumsi, rumput laut kering, ikan hidup dan ikan segar yang bukan ditujukan untuk dikonsumsi secara langsung, produk kering (kerupuk, ikan asin, teripang, dll), Ubur-ubur yang diasinkan;
  3. Adanya kejadian luar biasa (KLB) yang menyebabkan kegiatan inspeksi di tempat (*on site visit*) tidak dapat dilaksanakan; dan/atau
  4. Lokasi UPI sulit dijangkau dan/atau diakses oleh sarana transportasi
- 4.1.3. Daerah yang memiliki potensi ancaman dan memberikan gangguan keselamatan terhadap Inspektur Mutu. Kegiatan inspeksi jarak jauh tidak dapat dilakukan untuk:
1. Permohonan UPI baru; atau
  2. Permohonan peninjauan ulang peringkat Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP.
- 4.1.4. Tim Inspeksi dan UPI harus menjamin ketersediaan sumberdaya manusia, sarana dan prasarana yang memadai untuk pelaksanaan kegiatan inspeksi jarak jauh dan dapat menjangkau keseluruhan area yang akan diinspeksi.
- 4.1.5. Inspeksi jarak jauh penerapan PMMT/HACCP dilaksanakan paling lama dalam 8 (delapan) jam dengan maksimal 2 (dua) ruang lingkup produk pada setiap pelaksanaan kegiatan.
- 4.1.6. Inspeksi jarak jauh dilaksanakan terhadap UPI yang melakukan kegiatan produksi untuk seluruh ruang lingkup produk yang akan di sertifikasi.
- 4.1.7. Apabila pada saat inspeksi dilaksanakan, UPI tidak ada kegiatan proses produksi sesuai ruang lingkup yang diajukan maka kegiatan inspeksi untuk ruang lingkup yang tidak ada kegiatan proses dibatalkan.
- 4.1.8. Terhadap ruang lingkup yang mengalami pembatalan inspeksi, UPI dapat mengajukan permohonan sertifikasi ulang sesuai dengan prosedur permohonan Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP.
- 4.1.9. Terhadap dokumen permohonan UPI yang mengalami pembatalan inspeksi maka menjadi milik Sekretariat sertifikasi PMMT/HACCP.
- 4.2. Pelaksanaan Inspeksi
- 4.2.1. Kegiatan inspeksi jarak jauh penerapan PMMT/HACCP dilaksanakan oleh Tim Inspeksi yang terdiri dari paling sedikit 2 (dua) orang Inspektur Mutu yang dipimpin oleh seorang ketua tim.

- 4.2.2. Kualifikasi penunjukan ketua Tim Inspeksi secara umum meliputi:
    1. memiliki Nomor Registrasi (Noreg) Inspektur Mutu dan ditetapkan oleh Kepala Badan;
    2. memiliki masa kerja sebagai Inspektur Mutu minimal 3 tahun;
    3. memiliki pengalaman inspeksi sebagai anggota minimal 20 kali inspeksi/surveilan;
    4. memiliki pengalaman inspeksi sebagai anggota minimal 20 kali inspeksi, investigasi, dan/ atau surveilan; dan
    5. terhadap UPT KIPM yang memiliki paling banyak 5 UPI, penunjukan sebagai ketua tim harus paling sedikit memiliki pengalaman inspeksi sebagai anggota minimal 10 kali inspeksi, surveilan, dan/atau investigasi.
  - 4.2.3. Inspektur Mutu dalam melaksanakan kegiatan inspeksi sesuai dengan pakta integritas.
- 4.3. Prosedur Inspeksi Jarak Jauh
- 4.3.1. Persiapan Inspeksi Jarak Jauh
    1. Tim Sekretariat Sertifikasi PMMT/HACCP melakukan komunikasi dengan UPI dan UPT KIPM setempat terkait dengan penjadwalan inspeksi dan pemenuhan dokumen dan rekaman yang diperlukan;
    2. UPI mengirimkan Dokumen dan rekaman yang diperlukan dalam pelaksanaan kegiatan inspeksi jarak jauh melalui tautan berbagi dokumen (*link sharing document*) yang disepakati, meliputi:
      - a. Manual HACCP yang telah divalidasi sesuai ruang lingkup yang akan diinspeksi;
      - b. Rekaman audit internal / review manajemen terbaru;
      - c. Prosedur approval supplier;
      - d. Daftar Supplier Tetap dan rekaman audit supplier dalam 1 tahun terakhir;
      - e. Rekaman harian produksi (penerimaan bahan baku sd penyimpanan produk akhir) selama 3 bulan terakhir (random 2 tanggal produksi/bulan);
      - f. Rekaman *pest control* 3 bulan terakhir;
      - g. Rekaman monitoring CCP selama 3 bulan terakhir (file dibuat per bulan);
      - h. Laporan Hasil Uji/Test result:
        - 1) Air dan es (apabila diperlukan, sesuai dengan tipe olahan produk);
        - 2) Bahan baku; dan
        - 3) Produk akhir.
      - i. Laporan Hasil Kalibrasi Alat (thermometer, metal detector, timbangan, dll);
      - j. Laporan Hasil Pengecekan Kesehatan Karyawan, 1 tahun terakhir;
      - k. Prosedur, Program dan Rekaman Pelatihan Karyawan;
      - l. Prosedur dan rekaman penerapan Sistem Ketertelusuran;
      - m. Monitoring Stuffing / Transportation; dan
      - n. Dokumen lain yang diperlukan sesuai dengan ruang lingkup produk yang disertifikasi.
    3. Tim Inspeksi melakukan reviu terhadap dokumen yang telah disampaikan oleh UPI serta dokumen lainnya yang terkait;

4. Tim Inspeksi mencatat data dan informasi tentang defisiensi/kekurangan dari hasil audit kecukupan (FL/03/PPM/001);
5. Tim Inspeksi menyediakan tautan aplikasi video konferensi yang akan digunakan dalam pelaksanaan inspeksi jarak jauh dan telah disepakati oleh UPI;
6. Tim Inspeksi dan UPI melakukan uji coba/trial penggunaan aplikasi video konferensi selambat-lambatnya 1 (satu) Hari Kerja sebelum pelaksanaan inspeksi jarak jauh untuk memastikan inspeksi dapat berjalan dengan baik dan kapasitas jaringan internet memadai dan stabil pada seluruh area yang akan diinspeksi;
7. Seluruh kegiatan persiapan pelaksanaan inspeksi jarak jauh yang meliputi kegiatan evaluasi permohonan, komunikasi, penyampaian dokumen, penyiapan jaringan dan uji coba aplikasi video konferensi dilaksanakan maksimal dalam 7 (tujuh) Hari Kerja sebelum pelaksanaan inspeksi penerapan PMMT/HACCP;
8. Seluruh kegiatan pelaksanaan inspeksi jarak jauh harus direkam.

#### 4.3.2. Pertemuan Pembukaan

1. Ketua Tim Inspeksi memimpin pertemuan pembukaan antara Tim Inspeksi dengan manajemen UPI dan mengisi daftar hadir pertemuan sesuai (FL/04/PPM/001) yang disampaikan melalui tautan dokumen.
2. Ketua Tim Inspeksi membacakan Surat Tugas untuk UPI.
3. Ketua Tim Inspeksi harus menyampaikan:
  - a. maksud, tujuan dan ruang lingkup inspeksi;
  - b. prosedur dan teknik inspeksi termasuk alur inspeksi;
  - c. agenda inspeksi termasuk alokasi waktu yang diperlukan sampai pertemuan akhir/penutupan;
  - d. kondisi *disclaimer* yaitu Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP yang diterbitkan tidak dapat digunakan sebagai alat pembelaan diri atas adanya complain;
  - e. kondisi yang menyebabkan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP tidak dapat diterbitkan;
  - f. Pengaturan pelaksanaan inspeksi selanjutnya termasuk kebutuhan waktu pertemuan untuk tim inspektur; dan
  - g. kerahasiaan dokumen dan hasil inspeksi terhadap pihak lain yang tidak berkepentingan.
4. Ketua Tim Inspeksi mengkonfirmasi kesesuaian data umum UPI (FL/06/PPM/001).

#### 4.3.3. Inspeksi terhadap proses dan dokumen

1. Tim Inspeksi melakukan inspeksi untuk mengumpulkan data-data sesuai dengan maksud, tujuan, ruang lingkup dan kriteria inspeksi.
2. UPI memberikan penjelasan terkait dengan kegiatan produksi sesuai dengan tampilan gambar yang disajikan melalui aplikasi video konferensi.
3. Tim Inspeksi melakukan pengamatan dan mengkonfirmasi kesesuaian dengan persyaratan yang tertuang pada Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Sektor Kelautan dan Perikanan dan persyaratan lain yang ditetapkan oleh Otoritas Kompeten serta Negara Tujuan Ekspor.

4. Apabila terjadi kendala yang dalam pelaksanaan inspeksi jarak jauh misalnya terdapat area yang tidak terjangkau oleh aplikasi video konferensi atau terjadi gangguan pada internet maka UPI diharuskan membuat rekaman video pada area tersebut secara *real time* yang dilengkapi dengan *time stamp*.
  5. Tim Inspeksi memeriksa dan mencatat bukti secara objektif terkait temuan ketidaksesuaian ataupun kesesuaian dengan kriteria inspeksi melalui wawancara, pengamatan proses dan tinjauan dokumen dengan menggunakan isian Checklist inspeksi sesuai FL/07/PPM/001.
  6. Tim Inspeksi memastikan bahwa suatu ketidaksesuaian adalah kondisi yang tidak memenuhi persyaratan dan telah dikonfirmasi dengan pendamping dari UPI (*escort*).
  7. Seluruh bukti temuan ketidaksesuaian tersebut direkam pada formulir Daftar temuan ketidaksesuaian (FL/08/PPM/001) dan didokumentasikan.
  8. Penulisan laporan ketidaksesuaian/butir-butir ketidaksesuaian ditulis berdasarkan kaidah PLOR (*Problem, Location, Objective Evidence, dan Reference*), harus jelas dan tidak merupakan saran tentang tindakan yang perlu diambil agar dapat memenuhi persyaratan, tidak membingungkan, atau ragu-ragu.
- 4.3.4. Pembahasan Hasil Temuan (*Caucus Meeting*)
1. Ketua Tim Inspeksi meminta Pihak UPI untuk keluar dari aplikasi video konferensi selama kegiatan *caucus meeting*.
  2. Tim Inspeksi mengadakan pertemuan tertutup untuk membahas temuan inspeksi.
  3. Setiap anggota tim inspeksi menyampaikan hasil temuan inspeksi dan bukti objektif.
  4. Tim Inspeksi melakukan analisa sistem mutu yang diterapkan, mendiskusikan dan mengevaluasi temuan inspeksi dan membuat laporan hasil inspeksi dalam Daftar Temuan Ketidaksesuaian (FL/08/PPM/001).
  5. Tim Inspeksi menyiapkan pertemuan akhir/penutupan.
- 4.3.5. Pertemuan Akhir/Penutupan
1. Ketua Tim Inspeksi meminta Pihak UPI untuk bergabung kembali dalam aplikasi video konferensi.
  2. Ketua Tim Inspeksi memimpin pertemuan penutupan antara Tim Inspeksi dengan manajemen UPI.
  3. Ketua Tim Inspeksi menyampaikan temuan inspeksi yang berupa kesesuaian dan ketidaksesuaian.
  4. Ketua Tim Inspeksi memberikan kesempatan kepada pihak UPI untuk memberikan tanggapan terhadap temuan ketidaksesuaian atau menyampaikan bukti baru apabila ada.
  5. Pimpinan UPI dan ketua Tim Inspeksi memberikan persetujuan kebenaran temuan ketidaksesuaian dengan menandatangani secara *digital* Daftar Temuan Ketidaksesuaian untuk menghindari perbedaan pendapat.
  6. Pimpinan UPI menyampaikan rencana tindakan perbaikan dan menetapkan batas waktu penyelesaian tindakan perbaikan.
  7. Rencana perbaikan dan batas waktu penyelesaian harus disepakati antara ketua Tim Inspeksi dengan pimpinan UPI.



8. Ketua tim inspeksi menyampaikan prosedur pelaporan tindakan perbaikan yang harus dilakukan oleh UPI (FL/09/PPM/001).

#### 4.3.6. Pelaporan Dokumen Hasil Inspeksi

1. Setelah inspeksi dilaksanakan, Ketua tim membuat:
  - a. Laporan Inspektur Mutu (FL/10/PPM/001) yang berisi tentang kondisi pemenuhan persyaratan SJMKHP dan usulan kriteria penyimpangan; dan
  - b. Laporan Singkat Hasil Inspeksi (FL/11/PPM/001) yang berisi tentang kesimpulan tentang pemenuhan persyaratan penerapan PMMT/HACCP yang memuat pernyataan singkat mengenai situasi yang ditemukan Inspektur Mutu berdasarkan:
    - 1) Program Persyaratan Dasar;
    - 2) Persyaratan Sistem HACCP; dan
    - 3) Persyaratan Sistem Ketertelusuran.
2. Ketua Tim Inspeksi menyampaikan laporan hasil inspeksi beserta dokumen pendukung kepada Kepala Pusat secara elektronik melalui aplikasi HACCP online sistem paling lama 1 (satu) Hari Kerja .

#### 4.3.7. Pemeriksaan Tindakan Perbaikan

1. UPI melaporkan Tindakan Perbaikan melalui aplikasi HACCP Online Sistem sesuai batas waktu perbaikan yang telah disepakati paling lama 1 (satu) bulan sejak daftar temuan ketidaksesuaian ditandatangani kedua belah pihak.
2. Inspektur Mutu melaksanakan pemeriksaan tindakan perbaikan terhadap ketidaksesuaian baik secara virtual dan/atau melalui pemeriksaan dokumen.
3. Dalam hal pemeriksaan tindakan perbaikan dilaksanakan secara langsung di tempat mengacu pada prosedur sebagaimana diatur pada poin 3.3.7.
4. Inspektur Mutu menyampaikan laporan pemeriksaan melalui aplikasi HACCP Online System dengan mempergunakan form Laporan Pemeriksaan Tindakan Perbaikan UPI (FL/12/PPM/001) paling lama 5 Hari Kerja sejak laporan tindakan perbaikan dari UPI diterima.
5. Terhadap tindakan perbaikan UPI yang dinilai belum memuaskan, maka UPI harus kembali melakukan tindakan perbaikan hingga seluruh tindakan perbaikan telah dinyatakan memuaskan (*satisfied*).

BAB V  
PETUNJUK PENERBITAN SERTIFIKAT PENERAPAN PMMT/HACCP

- 5.1. Prosedur Penerbitan Sertifikat
  - 5.1.1. Kepala Pusat menugaskan Tim Teknis untuk melakukan evaluasi dan memberikan rekomendasi teknis atas laporan hasil inspeksi paling lama 1 (satu) Hari Kerja sejak Laporan Hasil Inspeksi diterima.
  - 5.1.2. Evaluasi dan rekomendasi teknis atas laporan hasil inspeksi dilakukan secara elektronik diberikan oleh 3 (tiga) orang anggota Tim Teknis paling lama 2 (dua) Hari Kerja sejak penugasan diterima sesuai dengan form (FL/13/PPM/001).
  - 5.1.3. Tim Teknis melaksanakan evaluasi terhadap:
    1. Kriteria temuan ketidaksesuaian yang diusulkan oleh Inspektur Mutu;
    2. Pengelompokan bukti ketidaksesuaian;
    3. Kejelasan penulisan temuan (PLOR); dan
    4. Kelengkapan informasi sebagai data dukung dari setiap ketidaksesuaian yang diidentifikasi oleh inspektur Mutu.
  - 5.1.4. Dalam hal ditemukan ketidakjelasan temuan ketidaksesuaian, ketua dan anggota Tim Teknis dapat melakukan konfirmasi terhadap Tim Inspeksi.
  - 5.1.5. Dalam melaksanakan evaluasi teknis hasil inspeksi, Tim teknis dapat melakukan perubahan terhadap kriteria ketidaksesuaian yang diusulkan oleh Inspektur Mutu dengan mempertimbangkan:
    1. Bukti penyimpangan (*Objective Evidence*) dari setiap ketidaksesuaian (*Non Conformities*);
    2. Pengelompokan temuan ketidaksesuaian; dan
    3. Risiko keamanan pangan yang berpotensi terjadi akibat terjadinya penyimpangan.
  - 5.1.6. Berdasarkan hasil evaluasi dan rekomendasi dari Tim Teknis, Ketua Tim Teknis memberikan peringkat penerapan PMMT/HACCP untuk ruang lingkup yang diinspeksi serta menugaskan sekretariat untuk menyiapkan rancangan sertifikat Penerapan PMMT/HACCP.
  - 5.1.7. Kepala Pusat memverifikasi hasil evaluasi dan rekomendasi dari Tim Teknis serta rancangan sertifikat penerapan PMMT/HACCP dan menyampaikan dokumen memorandum penerbitan sertifikat kepada Kepala Badan paling lama 1 (satu) Hari Kerja (FL/14/PPM/001).
  - 5.1.8. Kepala Badan menandatangani Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP paling lama 1 (satu) Hari Kerja .
  - 5.1.9. Penyampaian Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP kepada UPI ditambahkan lampiran surat sesuai dengan form (FL/15/PPM/001)
  - 5.1.10. Terhadap UPI dengan hasil inspeksi yang tidak memenuhi persyaratan kriteria minimal penerbitan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP maka diterbitkan Surat Penolakan penerbitan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP (FL/16/PPM/001).
- 5.2. Pemeringkatan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP
  - 5.2.1. Pemeringkatan Sertifikat Penerapan PMMT/ HACCP ditetapkan berdasarkan tingkat pemenuhan persyaratan SJMKHP.
  - 5.2.2. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP diterbitkan dengan pemeringkatan sebagai berikut:

1. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP Peringkat A;
  2. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP Peringkat B; dan
  3. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP Peringkat C.
- 5.2.3. Tingkat pemenuhan persyaratan SJMKHP dihitung dari jumlah ketidaksesuaian kategori kritis, kategori serius, kategori mayor, dan kategori minor yang ditemukan pada waktu Inspeksi:
1. kategori kritis merupakan penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi akan segera mempengaruhi keamanan pangan;
  2. kategori serius merupakan penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi dapat mempengaruhi keamanan pangan;
  3. kategori mayor merupakan penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi mempunyai potensi mempengaruhi keamanan pangan; dan
  4. kategori minor merupakan penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi atau dibiarkan secara terus menerus akan berpotensi mempengaruhi mutu pangan.
- 5.2.4. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP Peringkat A diberikan bagi Pelaku Usaha berdasarkan tingkat pemenuhan persyaratan SJMKHP yang dihitung dari jumlah ketidaksesuaian:
1. kategori kritis dengan nilai 0 (nol);
  2. kategori serius dengan nilai 0 (nol); dan
  3. kategori mayor dan kategori minor dengan jumlah nilai paling banyak 11 (sebelas) serta dengan nilai kategori mayor paling banyak 5 (lima).
- 5.2.5. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP Peringkat B diberikan bagi Pelaku Usaha berdasarkan tingkat pemenuhan persyaratan SJMKHP yang dihitung dari jumlah ketidaksesuaian:
1. kategori kritis dengan nilai 0 (nol);
  2. kategori serius dan kategori mayor dengan jumlah nilai paling banyak 10 (sepuluh) serta dengan nilai kategori serius paling banyak 2 (dua); dan
  3. kategori minor dengan nilai paling banyak 7 (tujuh).
- 5.2.6. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP Peringkat C diberikan bagi Pelaku Usaha berdasarkan tingkat pemenuhan persyaratan SJMKHP yang dihitung dari jumlah ketidaksesuaian:
1. kategori kritis dengan nilai 0 (nol);
  2. kategori serius dengan nilai 3 (tiga) sampai dengan 4 (empat);
  3. kategori mayor dengan nilai paling banyak 11 (sebelas); dan
  4. kategori minor dengan nilai lebih dari 7 (tujuh).

## BAB VI MEKANISME VERIFIKASI DAN SANKSI

- 6.1. Mekanisme Verifikasi
  - 6.1.1. Verifikasi terhadap konsistensi dan efektivitas penerapan SJMKHP oleh Pelaku Usaha yang telah memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP dilakukan melalui kegiatan Surveilans.
  - 6.1.2. Pelaksanaan surveilans mengacu kepada ketentuan peraturan yang berlaku.
  
- 6.2. Mekanisme Sanksi
  - 6.2.1. Berdasarkan hasil Inspeksi atau Surveilans, dalam hal terjadi ketidaksesuaian atau penyimpangan dalam penerapan Persyaratan SJMKHP, Pelaku Usaha dapat dikenakan tindakan berupa:
    1. peringatan;
    2. pembekuan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP; dan
    3. pencabutan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP.
  - 6.2.2. Peringatan dikenakan 1 (satu) kali dalam jangka waktu paling lama 1 (satu) bulan sejak ditemukan ketidaksesuaian atau penyimpangan.
  - 6.2.3. Pembekuan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP dikenakan dalam jangka waktu paling lama 1 (satu) bulan apabila:
    1. Pelaku Usaha tidak melakukan upaya perbaikan sampai dengan berakhirnya jangka waktu peringatan;
    2. berdasarkan hasil Surveilans, ditemukan penyimpangan yang tidak sesuai dengan peringkatnya; atau
    3. Pelaku Usaha terindikasi/diduga melakukan pelanggaran ketentuan peraturan perundang-undangan dalam penerbitan dan/atau penggunaan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP.
  - 6.2.4. Pencabutan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP dikenakan dalam hal:
    1. Pelaku Usaha tidak melakukan upaya perbaikan sampai dengan berakhirnya jangka waktu pembekuan; atau
    2. Pelaku Usaha terbukti melakukan pelanggaran ketentuan peraturan perundang-undangan dalam penerbitan dan/atau penggunaan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP.
  - 6.2.5. Surat pencabutan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP diterbitkan sesuai dengan latar belakang pencabutan dengan form sebagai berikut:
    1. Tidak melakukan tindakan perbaikan (FL/17.a/PPM/001);
    2. Melakukan pelanggaran peraturan perundang-undangan (FL/17.b/PPM/001); atau
    3. Atas permintaan UPI (FL/17.c/PPM/001).

BAB VII  
PETUNJUK MONITORING DAN EVALUASI PENERAPAN PROGRAM  
MANAJEMEN MUTU TERPADU / *HAZARD ANALYSIS AND  
CRITICAL CONTROL POINT*

- 8.1. Program Monitoring dan Evaluasi
  - 8.1.1. Program monitoring dan evaluasi disusun berdasarkan data UPI yang telah disertifikasi dan diterbitkan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP pada tahun sebelumnya sesuai dengan bulan terbitnya sertifikat.
  - 8.1.2. Kepala UPT Menyusun program monitoring dan evaluasi dan menyampaikan usulan program kepada Kepala Pusat melalui alamat email [monevhaccp.bkipm@gmail.com](mailto:monevhaccp.bkipm@gmail.com)
  - 8.1.3. Dalam hal kegiatan monitoring dan evaluasi tidak dapat dilaksanakan sesuai program, maka kegiatan tersebut dapat dijadwalkan ulang pada bulan berikutnya.
  
- 8.2. Pelaksanaan Monitoring dan Evaluasi
  - 8.2.1. Kegiatan monitoring dan evaluasi dilaksanakan 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun untuk setiap UPI.
  - 8.2.2. Kepala UPT KIPM menyampaikan usulan tim monitoring dan evaluasi kepada Kepala Pusat (FL/18/PPM/001).
  - 8.2.3. Kepala Pusat menugaskan tim yang terdiri dari paling sedikit 2 (dua) orang Inspektur Mutu sesuai dengan Surat Tugas (FL/19/PPM/001).
  - 8.2.4. Kegiatan monitoring dan evaluasi dilaksanakan di tempat (*on site visit*) atau jarak jauh (*remote*).
  - 8.2.5. Dalam hal monitoring dan evaluasi dilaksanakan secara langsung mengacu pada prosedur sebagaimana diatur pada poin 3.3.
  - 8.2.6. Dalam hal monitoring dan evaluasi dilaksanakan secara jarak jauh mengacu pada prosedur sebagaimana diatur pada poin 4.3.
  - 8.2.7. Kegiatan monitoring dan evaluasi dilaksanakan terhadap minimal 1 (satu) sampel ruang lingkup produk untuk menilai konsistensi pemenuhan dan penerapan persyaratan khusus atau persyaratan teknis produk dan atau proses dilakukan dengan mengacu pada checklist yang tersedia:
    1. Produk pada UPI (FL/20.a/PPM/001);
    2. Produk pada UPRL (FL/20.b/PPM/001); atau
    3. Produk pada UPTI (FL/20.c/PPM/001).
  - 8.2.8. Tim monitoring dan evaluasi melakukan konfirmasi terhadap Data Umum UPI. Apabila terdapat perubahan pada Data Umum, maka UPI diminta untuk melakukan pemutakhiran data pada aplikasi *HACCP Online Sistem* dan mengisi pemutakhiran data umum form (FL/06/PPM/001).
  
- 8.3. Pelaporan Hasil Monitoring dan Evaluasi
  - 8.3.1. Tim monitoring dan evaluasi melaporkan hasil kegiatan monev paling lambat 5 (lima) Hari Kerja setelah pelaksanaan kegiatan kepada Kepala UPT (FL/21/PPM/001).
  - 8.3.2. Kepala UPT melaporkan hasil monitoring dan evaluasi yang dilaksanakan setiap bulan kepada Kepala Pusat melalui alamat email [monevhaccp.bkipm@gmail.com](mailto:monevhaccp.bkipm@gmail.com), dengan melampirkan:
    1. Surat Tugas;
    2. Rekaman Checklist Monitoring Dan Evaluasi ;
    3. Daftar Hadir Monev;

4. Data Umum UPI; dan
  5. Rekapitulasi Data Hasil Monitoring Dan Evaluasi (FL/22/PPM/001).
- 8.3.3. Kepala Pusat menugaskan Sekretariat Sertifikasi PMMT/HACCP melakukan verifikasi kelengkapan dokumen pelaporan hasil monev untuk selanjutnya dilakukan evaluasi. Ketua Sekretariat melaporkan hasil evaluasi kepada Kepala Pusat.
- 8.4. Perhitungan Tingkat Konsistensi
- 8.4.1. Checklist monitoring dan evaluasi terdiri dari 15 (lima belas) parameter penilaian sesuai dengan pilihan form:
1. (FL/20.a/PPM/001)
  2. (FL/20.b/PPM/001)
  3. (FL/20.c/PPM/001)
- 8.4.2. Nilai maksimal (X) untuk pemenuhan pada setiap parameter persyaratan yaitu 4 (empat) sehingga nilai maksimal untuk seluruh parameter pada kegiatan monitoring dan evaluasi adalah 60
- 8.4.3. Penyimpangan/deviasi (Y) terhadap pemenuhan persyaratan pada setiap parameter diberikan nilai sebagai berikut:
1. Tanpa penyimpangan (sepenuhnya sesuai persyaratan) diberi nilai maksimal yaitu 0;
  2. Penyimpangan kriteria minor diberi nilai yaitu 1;
  3. Penyimpangan kriteria mayor diber nilai yaitu 2;
  4. Penyimpangan kriteria serius diberi nilai yaitu 3; dan
  5. Penyimpangan kriteria kritis diberi nilai yaitu 4.
- 8.4.4. Nilai pemenuhan persyaratan (Z) diperoleh dari pengurangan Nilai maksimal oleh penyimpangan/deviasi

$$Z = X - Y$$

- 8.4.5. Perhitungan nilai pemenuhan persyaratan penerapan PMMT/HACCP dilakukan dengan menggunakan tabel 1.

Tabel 1. Kriteria Pemenuhan Persyaratan

No	Keterangan		Penyimpangan (Y)	Nilai Pemenuhan Persyaratan (Z)
	Pemenuhan Persyaratan	Nilai Maksimal (X)		
(a)	(b)		(c)	(d)
1	Sepenuhnya sesuai persyaratan	4	0	4
2	Penyimpangan minor		1	3
3	Penyimpangan mayor		2	2
4	Penyimpangan serius		3	1
5	Penyimpangan kritis		4	0

- 8.4.6. Penghitungan konsistensi penerapan persyaratan PMMT/HACCP dilakukan dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Tingkat Konsistensi} = (\text{Nilai Monev} / \text{Nilai Maksimal}) \times 100$$

8.4.7. Perhitungan konsistensi penerapan persyaratan PMMT/HACCP dilakukan dengan menggunakan tabel 2.

Tabel 2. Konversi Tingkat Konsistensi Pemenuhan Persyaratan

Grade	Toleransi Penyimpangan	Range Nilai Monev	Tingkat Konsistensi
A	Mayor maks. 5, Minor 6	44 - 60	73,3 - 100
B	Serius maks. 2, (Kombinasi Mayor dan Serius maks. 10) Minor maks. 7	31 - 43	51,7 - 73,2
C	Serius maks. 4 Mayor 11 Minor min. 7	19 - 30	31,7 - 51,6

BAB VIII  
DOKUMEN DAN FORMAT

Petunjuk Teknis ini dilengkapi dengan 24 (dua empat) format dokumen yang harus dilengkapi dalam proses Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point*, yaitu form:

No	Nama Dokumen	Kode Form
1	Surat Permohonan Sertifikasi Penerapan PMMT	-
2	Pemeriksaan Dokumen Permohonan UPI	FL/01/PPM/001
3	Surat Tugas Inspeksi	FL/02/PPM/001
4	Audit Kecukupan	FL/03/PPM/001
5	Daftar Hadir Pertemuan	FL/04/PPM/001
6	Surat Keterangan Pembatalan Inspeksi	FL/05/PPM/001
7	Data Umum UPI	FL/06/PPM/001
8	Checklist Inspeksi	FL/07/PPM/001
9	Daftar Temuan Ketidaksesuaian	FL/08/PPM/001
10	Prosedur Tindakan perbaikan	FL/09/PPM/001
11	Laporan Inspektur Mutu	FL/10/PPM/001
12	Laporan Singkat Hasil Inspeksi	FL/11/PPM/001
13	Laporan Pemeriksaan Tindakan Perbaikan	FL/12/PPM/001
14	Rekomendasi Hasil Inspeksi	FL/13/PPM/001
15	Memorandum Penerbitan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP	FL/14/PPM/001
16	Rancangan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP	-
17	Surat Pengantar	FL/15/PPM/001
18	Surat Penolakan Penerbitan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP	FL/16/PPM/001
19	Surat Pencabutan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP	
	a. Tidak Melakukan Tindakan Perbaikan	FL/17.a/PPM/001
	b. Melakukan Pelanggaran Peraturan Perundangan	FL/17.b/PPM/001
	c. Atas Permintaan UPI	FL/17.c/PPM/001
20	Usulan Kegiatan Monitoring dan Evaluasi	FL/18/PPM/001
21	Surat Tugas Monitoring dan Evaluasi	FL/19/PPM/001
22	Checklist Monitoring dan Evaluasi untuk:	
	a. Produk	FL/20.a/PPM/001
	b. Rumput Laut	FL/20.b/PPM/001
	c. Tepung Ikan	FL/20.c/PPM/001
23	Laporan Monitoring dan Evaluasi	FL/21/PPM/001
24	Rekap Monitoring dan Evaluasi	FL/22/PPM/001

KEPALA BADAN KARANTINA IKAN,  
PENGENDALIAN MUTU, DAN  
KEAMANAN HASIL PERIKANAN,

ttd.

PAMUJI LESTARI

Salinan sesuai dengan aslinya  
Sekretaris Badan Karantina Ikan,  
Pengendalian Mutu, dan  
Keamanan Hasil Perikanan,



Hari Maryadi



**KOP UPI**

Nomor : Tempat, Tanggal Bulan Tahun  
Lampiran :  
Perihal : Permohonan Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP

Kepada Yth

Kepala Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan  
c.q. Kepala Pusat Pengendalian Mutu  
Kementerian Kelautan dan Perikanan  
Jl. Merdeka Timur No. 16, Jakarta Pusat

Sehubungan dengan persyaratan yang tertuang dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan, maka kami mengajukan permohonan Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP. Dengan ini **kami menyatakan UPI melakukan kegiatan produksi aktif dalam rangka permohonan Sertifikasi Penerapan PMMT/HACCP** dan kami mohon untuk dapat diproses lebih lanjut terhadap:

Nama : PT. ....  
Alamat : .....  
Narahubung : .....  
Produk yang akan di sertifikasi : .....  
Tujuan Ekspor : .....

Sebagai kelengkapan, kami lampirkan persyaratan sebagai berikut :

1. Nomor Induk Berusaha
2. Perizinan Berusaha (Sertifikat Standar)
3. Sertifikat Kelayakan Pengolahan
4. Rancangan Panduan Mutu Penerapan HACCP
5. Rekaman Audit Internal

Demikian permohonan ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerja samanya kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami,  
Pimpinan PT.....

Tanda tangan dan Cap  
Nama Jelas

Tembusan:

Kepala UPT KIPM ....(sesuai domisili UPI)

(FL/01/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**FORM PEMERIKSAAN DOKUMEN PERMOHONAN UPI**

Kelengkapan dokumen legal aspek terhadap permohonan Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point* Unit Pengolahan Ikan (UPI) sebagai berikut:

Nama UPI :

Alamat :

Jenis Produk:

Status : Permohonan Baru/Penambahan Ruang

Lingkup/Perpanjangan/Peninjauan  
Ulang Pemingkatan

No	Dokumen	Kelengkapan			Kesesuaian	
		NR	Ada	Tidak	Sesuai	Tidak
1.	Surat Permohonan					
2.	Nomor Induk Berusaha (NIB)					
3.	Perizinan Berusaha					
4.	Manual HACCP yang telah di validasi					
5.	Hasil audit internal					
6.	Copy Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)					
7.	Copy Sertifikat HACCP untuk ruang lingkup yang masih berlaku					
8.	Kontrak atau permintaan dari negara tujuan ekspor					

**Catatan :**

.....  
.....  
.....

Tanggal Pemeriksaan:	
Penanggungjawab Wilayah:	

(FL/02/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**SURAT TUGAS**

**Nomor : B...../BKIPM.3/KP.440/Bln/Thn**

Menimbang : bahwa dalam rangka penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang tertuang dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan Dan Perikanan, perlu dilakukan kegiatan inspeksi dalam rangka penilaian kesesuaian persyaratan SJMKHP

Dasar : Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran BKIPM Tahun Anggaran .... Segala biaya yang timbul berkaitan dengan pelaksanaan tugas di bebaskan pada Anggaran masing-masing Unit Kerja sesuai Inspektur Mutu bertugas.  
Memberi Tugas

Kepada : 1. Nama : .....  
NIP : .....  
Pangkat/Gol Ruang : .....  
Jabatan : .....  
2. Nama : .....  
NIP : .....  
Pangkat/Gol Ruang : .....  
Jabatan : .....

Untuk : a. Melaksanakan inspeksi/verifikasi penerapan HACCP UPI di Provinsi ..... selama ... (.....) hari pada tanggal bulan tahun;  
b. Membuat laporan tertulis pelaksanaan tugas hasil inspeksi dan melaporkannya kepada Kepala Pusat Pengendalian Mutu (Pusat PM), Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) sesuai ruang lingkup produk yang diinspeksi;  
c. Apabila pada saat inspeksi terdapat ruang lingkup produk yang tidak ada kegiatan proses, maka ruang lingkup produk tersebut akan diverifikasi oleh Inspektur Mutu UPT - KIPM dan selanjutnya dilaporkan kepada Kepala Pusat PM untuk proses sertifikasi;  
d. **Inspektur Mutu tidak diperkenankan menerima sesuatu dari UPI yang akan berpengaruh terhadap hasil inspeksi.**

Demikian Surat Tugas ini dibuat, untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya dan penuh tanggung jawab.

Jakarta, tanggal bulan tahun

Ttd Kepala Pusat Pengendalian  
Mutu

Nama Jelas

**Lampiran: Daftar UPI Yang Diinspeksi**

<b>No</b>	<b>Nama UPI</b>	<b>Jenis Produk/Grade/Status</b>	<b>No. Registrasi</b>

(FL/03/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**FORM AUDIT KECUKUPAN (*Desk audit*)**

NAMA UPI :  
ALAMAT :  
JENIS PRODUK :

NO.	KELENGKAPAN	KESESUAIAN		KETERANGAN
		YA	TIDAK	
<b>A.</b>	<b>TEKNIS UTAMA</b>			
1	Tim HACCP			
2	Deskripsi Produk			
3	Alur Proses			
4	Analisa Bahaya dan Tindakan Pengendalian			
5	Identifikasi CCP			
6	Prosedur Monitoring CCP			
7	Dokumen Program Persyaratan Dasar			
8	Prosedur Ketertelusuran			
<b>B.</b>	<b>TEKNIS PENUNJANG (ON SITE VISIT)</b>			
1	Prosedur Pelacakan dan Penarikan Produk			
2	Prosedur Pengaduan Konsumen			
3	Prosedur Pelabelan dan Spesifikasi			
4	Prosedur Verifikasi			
5	Prosedur Internal Training			
6	Laporan Tindakan Perbaikan Hasil Inspeksi Sebelumnya			
<b>C.</b>	<b>DOKUMEN PENUNJANG INSPEKSI JARAK JAUH*</b>			
1	Manual HACCP yang sudah divalidasi			
2	Rekaman audit internal			
3	Prosedur approval supplier			
4	Daftar supplier tetap dan rekaman audit supplier			
5	Rekaman harian produksi			
6	Rekaman pest control			
7	Rekaman monitoring CCP			
8	Lembar Hasil Uji (air dan es, bahan baku dan produk akhir)			
9	Laporan hasil kalibrasi alat			
10	Laporan Hasil Pengecekan Kesehatan Karyawan			
11	Prosedur, program dan rekaman pelatihan karyawan			
12	Prosedur dan rekaman sistem ketertelusuran			
13	Monitoring <i>stuffing/ transportation</i>			

14	Dokumen lainnya yang diperlukan sesuai ruang lingkup yang disertifikasi			
<b>D.</b>	<b>CATATAN</b>			

\* khusus untuk kegiatan inspeksi jarak jauh

\*\*Apabila diperlukan

INSPEKTUR MUTU	:	
NO. REG	:	
TANGGAL AUDIT KECUKUPAN	:	
TANDA TANGAN	:	



(FL/05/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

---

**SURAT KETERANGAN PEMBATALAN INSPEKSI**

Pada hari ini ..... tanggal ... bulan ... tahun ...., berdasarkan surat tugas nomor .... Tanggal .... Perihal ....., dijadwalkan untuk dilakukan kegiatan inspeksi dalam rangka sertifikasi penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/ Hazard Analysis and Control Point di:

Nama UPI	:	
Alamat	:	
Ruang lingkup	:	

Sehubungan dengan ..... maka kegiatan inspeksi **dibatalkan**.

Tempat, tanggal/bulan/tahun

Pimpinan UPI

Inspektur Mutu



(FL/06/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**DATA UMUM UNIT PENGOLAHAN IKAN**

**A. DATA UTAMA**

1.	Nama Perusahaan		
2	a. Unit Pengolahan Ikan:		
	- NIB		
	- NPWP		
	- Alamat		
	- Telepon		
	- Faks		
	- Surat Elektronik		
	b. Kantor Pusat:		
	- Alamat		
	- Telepon		
	- Faks		
	- Surat Elektronik		
	c	Tgl, Bulan, Tahun Berdiri UPI	
	d	Tgl, Bulan, Tahun Operasi UPI	
e	Nama Pemilik UPI		
f	Penanggungjawab UPI		
g	Status UPI	PMA/PMDN*	
h	No. Registrasi Negara Mitra		

Kapasitas :		Terpasang	Realisasi
3.	a. Produksi Beku	(Ton/hari)	(Ton/hari)
	b. Penyimpanan Beku	(Ton)	(Ton)
	a. Produksi Segar	(Ton/hari)	(Ton/hari)
	b. Penyimpanan Segar	(Ton)	(Ton)
	a. Produksi Kering	(Ton/hari)	(Ton/hari)
	b. Penyimpanan Kering	(Ton)	(Ton)
	a. Produksi Pengalengan	(Ton/hari)	(Ton/hari)
	b. Penyimpanan	(Ton)	(Ton)
	a. produksi fermentasi	(Ton/hari)	(Ton/hari)

	b. penyimpanan fermentasi	(Ton)	(Ton)
	a. produksi hidup	(Ton/hari)	(Ton/hari)
	b. penyimpanan hidup	(Ton)	(Ton)

4	Nama Produk	Lokal(%)	Ekspor(%)	Bahan Baku		
			)	Jenis Ikan	Jenis Perikanan	Jenis Perairan

Tujuan Pemasaran				
5.	No	Negara	Jenis Produk Akhir	%
				Ekspor Lokal
	a.			
	b.			
	c.			
	d.			
	e.			
	f.			

6.	Tenaga Kerja	Jumlah			
		Laki - Laki		Perempuan	
	a. Tenaga Kerja Lokal				
	b. Tenaga Kerja Asing				
	Status Tenaga Kerja	Laki-laki		Perempuan	
		Pengolahan	Administrasi	Pengolahan	Administrasi
	a. Tenaga Tetap				
b. Tenaga Harian					
c. Tenaga Borongan					

7.	Penanggung Jawab	Nama	Sertifikat Pelatihan HACCP
	a. Produksi		
	b. Mutu		
	c. Sanitasi dan Higiene		

8.	Penggunaan es		
	A. Kebutuhan es	Ton/hari	
	B. Asal es	Produksi sendiri dengan kapasitas Ton/hari:	

		Pembelian dari :	
	C. Bentuk es	Balok/curai/tube/lain-lain*	
9.	Penggunaan Kemasan		
	a. Asal Kemasan	a. Lokal :	
		b. Impor :	
	b. Jenis & Ukuran Kemasan	Jenis	Ukuran
		a.	
		b.	
		c.	
d.			
10.	Media yang dipakai	Jenis media	Asal
		a.	
		b.	
		c.	
		d.	
		e.	
11.	Bahan tambahan	Jenis Bahan	Asal
		a.	
		b.	
		c.	
		d.	
		e.	

**B. DATA SUPLIER**

**B.1. IDENTIFIKASI BAHAN BAKU MELALUI SUPLIER/MINIPLANT**

No	Nama	CPIB	Volume Per Bulan	Jenis	Bentuk	Asal

**B.2. Identifikasi Bahan Baku Berasal Langsung dari Kapal**

No	Nama	GT	CPIB	Volume Per Bulan	Jenis	Bentuk	Asal

**B.3. Identifikasi Tambak Pemasok Bahan baku ke UPI**

No	Nama Tambak	CBIB	Alamat (Area Tambak)	Jenis Bahan Baku/Produk	Vol Bahan Baku yang diterima UPI per Bulan

**C. DATA UNIT PENGOLAHAN IKAN DENGAN KEPEMILIKAN SAMA**

1.	Nama UPI	
	Alamat UPI	
2.	Nama UPI	
	Alamat UPI	
3.	Nama UPI	
	Alamat UPI	
4.	Nama UPI	
	Alamat UPI	
5.	Nama UPI	
	Alamat UPI	

Tempat, Tanggal Bulan Tahun

Diperiksa Inspektur Mutu,

**Pimpinan UPI**

.....

.....

(FL/07/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**CHECKLIST INSPEKSI**

Nama UPI : \_\_\_\_\_  
 Alamat : \_\_\_\_\_  
 Tanggal Inspeksi : \_\_\_\_\_

NO	KLAUSUL	KESESUAIAN			KETERANGAN
		YA	TIDAK	N	
<b>A. PROGRAM PERSYARATAN DASAR</b>					
<b>1.</b>	<b>Persyaratan Bangunan dan Fasilitas</b>				
1.1	Bangunan dan tata letak tidak menjadi sumber kontaminasi:				
	a. bangunan tertutup;				
	b. bangunan tidak berhubungan langsung dengan area luar;				
	c. pemisahan secara fisik, lokasi, dan/atau arus lalu lintas antar ruang penanganan, pengolahan dan pengemasan disertai pembersihan dan disinfeksi yang sesuai di antara penggunaan;				
	d. pemisahan antar ruang penyimpanan bahan baku dan produk akhir; dan				
	e. permukaan bangunan menggunakan bahan yang tidak beracun dan tidak berpori.				
1.2	Ruangan penanganan dan pengolahan memenuhi:				
	a. kondisi higienis dan cukup untuk melakukan kegiatan penanganan dan/atau pengolahan;				
	b. lantai kedap air, permukaannya halus dan rata, mudah dibersihkan dan disanitasi dan konstruksinya mencegah terjadinya genangan air;				
	c. dinding dan partisi memiliki permukaan yang halus, rata mudah dibersihkan;				

	<p>d. pintu terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan;</p> <p>e. langit-langit dan sambungan atap berwarna terang, mudah dibersihkan, tidak retak, tidak bercelah, tidak terdapat tonjolan dan sambungan yang terbuka;</p> <p>f. sarana ventilasi tersedia baik secara alami atau mekanis dan dirancang sehingga udara mengalir dari area bersih;</p> <p>g. lubang ventilasi dilengkapi dengan kasa anti serangga yang mudah dibersihkan;</p> <p>h. penerangan memadai. Intensitas cahaya pada ruang proses yang memerlukan kegiatan pemeriksaan rutin minimal 300 lux;</p> <p>i. lampu penerang terbuat dari bahan yang tidak mudah pecah dan mudah dibersihkan;</p> <p>j. pertemuan antara dinding dengan dinding atau dinding dengan lantai tidak membentuk sudut mati dan kedap air; dan</p> <p>k. jendela terbuat dari bahan yang kedap air, didesain untuk mencegah akumulasi kotoran/debu, dilengkapi dengan kasa pencegah masuknya serangga dan binatang pengganggu lainnya dan mudah dibersihkan.</p>				
1.3	<p>Memiliki ruangan penanganan dan/atau pengolahan yang memerlukan kondisi khusus dan harus terpisah, meliputi:</p> <p>a. ruang penyimpanan bahan baku dan produk akhir;</p> <p>b. ruang proses dengan risiko keamanan pangan rendah dan risiko keamanan pangan tinggi; dan</p> <p>c. ruang proses basah dan kering.</p>				
1.4	<p>UPI yang melakukan kegiatan:</p> <p>a. pengolahan dengan teknologi suhu tinggi maka harus memiliki ruang proses suhu rendah dan suhu tinggi;</p>				

	<p>b. pengolahan dengan teknologi pembekuan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) sarana pembekuan yang mampu menurunkan suhu secara cepat hingga mencapai suhu pusat produk minimal - 18°C (minus delapan belas derajat celcius); dan</li> <li>2) sarana penyimpanan beku (cold storage) yang mampu menjaga suhu pusat produk - 18°C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah.</li> </ol>			
	<p>c. penanganan dan/atau pengolahan produk segar harus mempunyai sarana pendinginan yang mampu mempertahankan suhu produk mendekati titik leleh es.</p>			
<p>1.5</p>	<p>Memiliki fasilitas untuk mendukung kebersihan karyawan dengan konstruksi dan jumlah yang memadai</p>			
	<p>a. toilet dengan jumlah yang memadai yaitu 1 (satu) toilet untuk setiap 25 (dua puluh lima) karyawan berfungsi dengan baik, terpisah antara karyawan laki-laki dan perempuan, tidak berhubungan langsung dengan ruangan penanganan dan pengolahan, dilengkapi dengan fasilitas sanitasi, memiliki ventilasi yang memadai serta selalu dalam kondisi yang bersih dan saniter;</p>			
	<p>b. ruang ganti pakaian yang terpisah antara karyawan laki-laki dan perempuan;</p>			
	<p>c. bak cuci kaki pada semua pintu masuk ke ruang proses;</p>			
	<p>d. fasilitas cuci tangan di seluruh titik masuk ke ruang proses dan di ruang proses, tidak dioperasikan dengan tangan, dengan air yang mengalir, dilengkapi dengan perlengkapan sanitasi, desinfektan dan pengering tangan yang higienis;</p>			
	<p>e. ruang istirahat yang memadai; dan</p>			
	<p>f. ruang tempat penyimpanan</p>			

	barang-barang karyawan (loker).				
1.6	Memiliki fasilitas penanganan limbah				
	a. lokasi penanganan limbah terpisah dari ruang pengolahan; dan				
	b. wadah untuk limbah disediakan secara spesifik, tertutup dan dapat diidentifikasi sesuai peruntukannya.				
1.7	Memiliki fasilitas yang dapat digunakan untuk menunjang Pengendalian Mutu Hasil Perikanan secara mandiri ( <i>own check</i> ).				
1.8	Memiliki pasokan listrik yang memadai bagi kegiatan produksi dan penyimpanan.				
<b>2.</b>	<b>Persyaratan Peralatan dan Perlengkapan</b>				
2.1	Peralatan dan perlengkapan yang digunakan pada kegiatan produksi dirancang untuk mencegah kontaminasi				
	a. terbuat dari bahan tahan karat, tidak beracun, tidak menyerap air, mudah dibersihkan;				
	b. ditata sedemikian rupa pada setiap tahapan proses untuk menjamin kelancaran pengolahan;				
	c. peralatan bersih disimpan ditempat khusus; dan				
	d. dilakukan monitoring kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan produk secara periodik.				
2.2	Peralatan dan perlengkapan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang.				
2.3	Ketersediaan peralatan pengolahan harus memadai sesuai kebutuhan.				
<b>3.</b>	<b>Persyaratan Bahan Baku</b>				
3.1	memenuhi persyaratan mutu dan Keamanan Hasil Perikanan				
	a. berasal dari unit pembudidayaan ikan yang menerapkan cara budidaya ikan yang baik, dari kapal penangkap ikan dan/atau kapal pengangkut ikan yang				



	<p>menerapkan cara penanganan ikan yang baik, atau dari Pemasok yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik;</p> <p>b. memperhatikan tingkat keamanan pangan dari jenis ikan yang memerlukan persyaratan tertentu; dan</p> <p>c. memenuhi standar mutu bahan baku yang dibuktikan dengan hasil pengujian.</p>			
3.2	memperhatikan hal-hal yang berkaitan dengan kesejahteraan ikan.			
3.3	terjamin ketertelusurannya dengan dilengkapi catatan atau informasi yang terkait dengan asal bahan baku.			
3.4	memenuhi persyaratan lainnya yang sesuai dengan peraturan perundangundangan.			
3.5	UPI memiliki rekaman monitoring bahan baku.			
<b>4.</b>	<b>Persyaratan Penanganan dan/atau pengolahan</b>			
4.1	<p>UPI melakukan pengendalian dan pemantauan terhadap suhu selama penanganan dan/atau pengolahan</p> <p>a. Memiliki alat monitoring suhu;</p> <p>b. Rantai dingin terjaga untuk penanganan/pengolahan suhu rendah; dan</p> <p>c. Kecukupan es memadai.</p>			
4.2	<p>UPI melakukan pengendalian dan pemantauan terhadap waktu penanganan/pengolahan</p> <p>a. Alur proses berjalan linear;</p> <p>b. Tidak terjadi penundaan proses; dan/atau</p> <p>c. Memiliki penanganan produk secara spesifik apabila terjadi penundaan penanganan/pengolahan.</p>			
4.3	<p>UPI melakukan monitoring mutu dan keamanan produk dilakukan untuk parameter</p> <p>a. Mikrobiologi;</p> <p>b. Kimia; dan</p> <p>c. Fisik.</p>			
4.4	Penanganan dan/atau pengolahan dilakukan dengan teknologi yang sesuai			

	<p>a. Penanganan dan/atau pengolahan produk hidup</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bahan anestesi yang digunakan sesuai dengan ketentuan yang berlaku;</li><li>2) Pengemasan dilakukan tanpa penundaan dalam wadah terisolasi; dan</li><li>3) Air yang digunakan untuk pengkondisian bersih sesuai dengan habitat asli ikan.</li></ol>			
	<p>b. Penanganan dan/atau pengolahan produk segar</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Mempertahankan suhu produk pada kurang dari 4,4°C ;</li><li>2) Isi perut dan/atau bagian-bagian yang dapat membahayakan kesehatan manusia, dipisahkan dari produk; dan</li><li>3) Produk sisa olahan untuk tujuan konsumsi manusia disimpan dalam wadah bersih dengan suhu dipertahankan kurang dari 4,4°C.</li></ol>			
	<p>c. Penanganan dan/atau pengolahan produk beku</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Dilakukan pembekuan cepat untuk mencapai suhu pusat produk minus 18°C atau lebih rendah;</li><li>2) Untuk bahan baku pengalengan, pembekuan air garam dapat digunakan dengan suhu pusat tidak lebih tinggi dari minus 9°C; dan</li><li>3) Produk beku disimpan pada ruang penyimpanan beku yang mampu mempertahankan suhu minus 18°C atau lebih rendah.</li></ol>			
	<p>d. Penanganan dan/atau pengolahan produk sterilisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Proses sterilisasi dilakukan pada suhu 100°C atau lebih;</li><li>2) Dilakukan validasi Nilai F<sub>0</sub>;</li><li>3) Alat sterilisasi dilengkapi alat pengukur dan perekam</li></ol>			

	<p>tekanan, suhu dan waktu; dan</p> <p>4) Memenuhi persyaratan lainnya yang mengacu pada SNI dan/atau standar yang diakui secara internasional.</p>			
	<p>e. Penanganan dan/atau pengolahan produk pasteurisasi</p> <p>1) Proses pasteurisasi dilakukan pada suhu dibawah 100°C;</p> <p>2) Dilakukan validasi Nilai F<sub>0</sub>; dan</p> <p>3) Alat pasteurisasi dilengkapi alat pengukur dan perekam tekanan, suhu dan waktu</p>			
	<p>f. Penanganan dan/atau pengolahan produk kering</p> <p>1) Dilakukan pengendalian terhadap suhu dan waktu pengeringan;</p> <p>2) Dilakukan monitoring terhadap kadar air produk; dan</p> <p>3) Dilakukan monitoring terhadap suhu dan kelembaban selama penyimpanan produk.</p>			
4.5	Proses penanganan dan/atau pengolahan produk dilakukan secara higienis.			
4.6	<p>Proses pelelehan dilakukan sesuai dengan ketentuan:</p> <p>a. dilakukan secara higienis;</p> <p>b. air lelehan tidak menggenangi produk; dan</p> <p>c. selama pelelehan suhu produk dipertahankan mendekati suhu titik leleh es.</p>			
4.7	UPI memiliki dokumen prosedur dan rekaman kegiatan penanganan dan/atau pengolahan.			
<b>5</b>	<b>Persyaratan Bahan Tambahan Pangan</b>			
5.1	Menggunakan bahan tambahan yang diizinkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.			
5.2	Penggunaan bahan tambahan pangan sesuai dengan tujuannya.			
5.3	Dosis penggunaan tidak melebihi batas maksimum penggunaan yang diizinkan.			

5.4	Memenuhi persyaratan mutu dan keamanan.				
5.5	Penggunaan bahan tambahan pangan tercatat dan diawasi oleh penanggung jawab.				
5.6	Penyimpanan bahan tambahan dilakukan ditempat khusus yang terlindung dari sumber kontaminasi.				
5.7	UPI memiliki rekaman monitoring bahan tambahan pangan.				
<b>6</b>	<b>Persyaratan pengemasan</b>				
6.1	Bahan kemasan yang bersentuhan langsung dengan produk harus menggunakan zat kontak pangan yang aman dan memenuhi persyaratan batas migrasi kimia. <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Seluruh bahan kemasan kontak langsung dengan produk dilengkapi dengan <i>Certificate of Analysis</i> (CoA) dan/atau sertifikat hasil uji migrasi kimia; dan</li> <li>b. Spesifikasi kemasan yang memadai dan memenuhi persyaratan yang sesuai dengan perundangan.</li> </ul>				
6.2	Bahan kemasan yang bersentuhan langsung dengan produk tidak boleh mempengaruhi karakteristik organoleptik <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Bahan kemasan kontak langsung dengan produk tidak berbau; dan</li> <li>b. Tinta yang digunakan pada bahan kemasan primer tidak luntur.</li> </ul>				
6.3	Bahan kemasan tidak boleh menjadi sumber kontaminasi dan membahayakan kesehatan manusia <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Disimpan di tempat khusus yang tertutup dan tidak lembab;</li> <li>b. Tidak langsung bersentuhan dengan lantai;</li> <li>c. Penggunaannya tercatat dan terdapat petugas yang bertanggung jawab;</li> <li>d. Memperhatikan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO); dan</li> <li>e. Tidak digunakan berulang.</li> </ul>				
6.4	Bahan kemasan kuat melindungi hasil perikanan dan mempertahankan mutu dari pengaruh luar <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Terbuat dari bahan kedap air;</li> <li>b. Halus;</li> </ul>				

	c. Tahan karat; dan			
	d. mudah dibersihkan dan disanitasi.			
6.5	Pengemasan dilakukan pada kondisi yang higienis .			
6.6	Kemasan dilengkapi label yang memuat informasi paling sedikit:			
	a. nama produk;			
	b. daftar bahan yang digunakan;			
	c. berat bersih/isi bersih;			
	d. nama dan alamat produsen;			
	e. tanggal dan kode produksi; dan			
	f.keterangan kedaluwarsa.			
6.7	UPI memiliki rekaman bahan kemasan dan pengemasan.			
<b>7.</b>	<b>Persyaratan Penyimpanan Produk</b>			
7.1	UPI melakukan pengendalian terhadap suhu dan kondisi penyimpanan sesuai dengan karakteristik produk perikanan.			
	a. suhu penyimpanan produk segar, produk mentah, dan produk masak yang didinginkan dipertahankan pada suhu mendekati titik leleh es;			
	b. suhu penyimpanan produk beku yang mampu mempertahankan suhu pusat produk -18°C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah dan dilengkapi alat pencatat suhu yang mudah dibaca;			
	c. suhu penyimpanan produk pasteurisasi disimpan pada suhu antara 0-5°C (nol sampai lima derajat celcius);			
	d. suhu penyimpanan produk sterilisasi disimpan pada suhu ruang;			
	e. suhu penyimpanan ikan hidup disimpan pada suhu yang tidak berpengaruh buruk terhadap kelangsungan hidupnya atau tidak mempengaruhi keamanan produk; dan			
	f. suhu penyimpanan produk lainnya disimpan pada suhu yang tidak berpengaruh buruk terhadap keamanan produk.			

7.2	Penyimpanan bahan baku dan produk akhir dilakukan secara terpisah dan diberi identitas dengan jelas untuk tujuan ketertelusuran.			
7.3	Penyimpanan bahan alergen dan bukan alergen atau bahan dengan alergen yang berbeda disimpan terpisah.			
7.4	Penyimpanan produk akhir dipisahkan berdasarkan jenis produk dan dilengkapi dengan identitas.			
7.5	Tempat atau lokasi penyimpanan harus dijamin kebersihannya.			
7.6	Metode penyimpanan dilakukan dengan cara <i>first in first out</i> (FIFO).			
7.7.	Monitoring suhu dan/atau kelembaban ruang penyimpanan dilakukan secara periodik.			
7.8	UPI memiliki rekaman penyimpanan produk.			
<b>8.</b>	<b>Persyaratan distribusi</b>			
8.1	Suhu selama distribusi harus sesuai dengan jenis produk akhir			
8.2	Kondisi penyimpanan produk selama distribusi harus mampu mempertahankan mutu dan keamanan produk.			
8.3	Sarana pengangkutan untuk distribusi produk akhir bersih, dapat melindungi produk baik fisik maupun mutunya sampai ke tempat tujuan.			
8.4	Sarana distribusi mempunyai fasilitas penyimpanan yang sesuai karakteristik produk.			
8.5	Distribusi tidak boleh dicampur dengan produk lain yang dapat mengakibatkan kontaminasi atau mempengaruhi higienis produk.			
8.6	UPI memiliki rekaman distribusi produk.			
<b>9.</b>	<b>Persyaratan Keamanan Air dan Es</b>			
9.1	Pasokan air dan es memadai dan aman untuk digunakan dalam kegiatan produksi dan sanitasi			
	a. Tersedia sumber pasokan air dengan akses yang dibatasi;			
	b. Es disimpan di tempat khusus yang tertutup dengan akses yang dibatasi;			
	c. Tersedia petugas penanggungjawab air dan es;			

	<p>d. Terdapat perlakuan khusus terhadap air dan es apabila diperlukan;</p> <p>e. Pipa distribusi air dilengkapi dengan <i>check valve</i> untuk mencegah terjadinya <i>back wash</i>;</p> <p>f. Air dan es yang digunakan untuk kegiatan produksi dan/atau sanitasi peralatan dan karyawan yang bersentuhan langsung dengan produk memenuhi baku mutu air minum; dan</p> <p>g. Monitoring baku mutu air dan es dilakukan secara periodik.</p>			
9.2	<p>UPI melakukan pencegahan terjadinya kontaminasi antara air <i>potable</i> dan <i>non potable</i></p> <p>a. Tidak ada hubungan silang antara air bersih dan air kotor; dan</p> <p>b. Terdapat identifikasi terhadap titik penggunaan air untuk tujuan yang berbeda.</p>			
9.3	<p>Air dan es dijaga dan dicegah dari terjadinya kontaminasi</p> <p>a. Selang yang digunakan untuk distribusi air harus disimpan sedemikian rupa sehingga tidak menjadi sumber kontaminan;</p> <p>b. Air dan es yang telah digunakan tidak dapat digunakan untuk proses berikutnya; dan</p> <p>c. Tempat penampungan air dan es dijaga kebersihannya, tertutup, dibatasi akses dan tersedia penanggungjawab khusus.</p>			
9.4	UPI memiliki prosedur dan rekaman pengendalian keamanan air dan es.			
<b>10.</b>	<b>Persyaratan pengadaan, penyimpanan, penggunaan dan pelabelan bahan kimia</b>			
10.1	<p>Menggunakan bahan kimia yang diizinkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>a. Setiap bahan kimia dilengkapi dengan CoA atau MSDS; dan</p> <p>b. Bahan kimia food grade digunakan untuk peralatan atau permukaan yang kontak dengan produk.</p>			
10.2	Penggunaan bahan kimia sesuai dengan tujuannya			

10.3	Dosis penggunaan sesuai dengan ketentuan.			
10.4	Penggunaan bahan kimia tercatat dan diawasi oleh penanggung jawab.			
10.5	Penyimpanan bahan kimia dilakukan ditempat khusus yang terlindung dari sumber kontaminasi			
	a. akses masuk ke gudang bahan kimia dibatasi			
	b. gudang penyimpanan dilengkapi sirkulasi udara;			
	c. suhu dan kelembapan gudang penyimpanan bahan kimia disesuaikan dengan karakteristik bahan kimia;			
	d. tersedia informasi karakteristik dan petunjuk penggunaan bahan kimia;			
	e. bahan kimia food grade dan non food grade disimpan terpisah dan diberi label dengan jelas; dan			
	f. dilakukan pencatatan pemasukan, pengeluaran dan penggunaan bahan kimia			
<b>11.</b>	<b>Persyaratan Pengendalian Binatang Pengganggu</b>			
11.1	UPI memiliki sistem yang mampu mencegah binatang pengganggu masuk ke lingkungan UPI dan area proses			
	a. tersedia prosedur dan program pengendalian binatang pengganggu;			
	b. tersedia fasilitas pengendalian binatang pengganggu; dan			
	c. penempatan perangkat binatang pengganggu tidak menjadi sumber kontaminasi.			
11.2	UPI memiliki sistem yang mampu mencegah binatang pengganggu berkembang di lingkungan UPI dan area proses			
	a. kondisi UPI harus dijaga kebersihannya; dan			
	b. mencegah terjadinya infestasi binatang pengganggu.			
11.3	UPI melakukan program pemusnahan binatang pengganggu secara periodic.			
11.4	UPI memiliki rekaman pengendalian binatang pengganggu.			
<b>15.</b>	<b>Persyaratan Karyawan dan Pelatihan</b>			



15.1	<p>UPI menjamin bahwa tingkah laku karyawan tidak menjadi sebab kontaminasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. tidak mengunyah, makan atau minum di ruang proses;</li> <li>b. tidak merokok atau vaping di ruang proses;</li> <li>c. tidak meludah di ruang proses;</li> <li>d. tidak mengobrol di ruang proses;</li> <li>e. tidak menyentuh mulut, hidung atau bagian tubuh lain yang mungkin mengontaminasi; dan</li> <li>f. tidak menggunakan perhiasan atau aksesoris di ruangan proses</li> </ul>			
15.2	<p>UPI menjamin kebersihan karyawan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. pakaian kerja berwarna terang, bersih serta menutupi pakaian yang dipakai dari luar ruang proses dan diganti secara berkala;</li> <li>b. pakaian kerja dilengkapi paling sedikit dengan sepatu, penutup kepala, masker dan sarung tangan;</li> <li>c. UPI bertanggung jawab terhadap kebersihan pakaian kerja karyawan;</li> <li>d. UPI menjamin kondisi kebersihan karyawan;</li> <li>e. karyawan harus mencuci tangan dengan sabun pencuci tangan dan air mengalir serta membilas dan mengeringkannya dengan cara yang tidak mengontaminasi kembali tangan; dan</li> <li>f. hand sanitizer tidak boleh menggantikan cuci tangan dan harus digunakan hanya setelah cuci tangan.</li> </ul>			
15.3	<p>UPI menjamin kesehatan karyawan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. UPI harus memastikan kondisi kesehatan karyawan baru memenuhi persyaratan;</li> <li>b. UPI menjamin tidak ada karyawan yang sakit atau luka di ruang proses;</li> <li>c. dilakukan pengawasan kesehatan karyawan sebelum memasuki ruang proses dan selama proses;</li> <li>d. beberapa gejala penyakit yang harus dilaporkan ke manajemen</li> </ul>			

	<p>untuk dialihkan dari area penanganan pangan meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) penyakit kuning;</li> <li>2) diare;</li> <li>3) muntah;</li> <li>4) demam;</li> <li>5) sakit tenggorokan;</li> <li>6) flu;</li> <li>7) lesi kulit yang tampak terinfeksi (seperti bisul atau luka); dan</li> <li>8) kotoran dari telinga, mata, atau hidung.</li> </ol>				
	<p>e. Kondisi kesehatan karyawandimonitor oleh pihak UPI secaraperiodik paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun, dengan parameter paling sedikit Hepatitis A dan <i>Salmonella typhi</i>.</p>				
15.4	<p>UPI Menjamin kondisi kebersihan dan kesehatan pengunjung dan personil dari luar</p>				
	<p>a. Pengunjung dan personil dari luar mengikuti kebijakan higiene yang ditetapkan perusahaan; dan</p>				
	<p>b. Pengunjung dan personil dari luar melaporkan kondisi kesehatan serta riwayat semua jenis penyakit/cedera yang mungkin menjadi sumber kontaminasi.</p>				
15.5	<p>UPI menjamin pemeliharaan kompetensi karyawan</p>				
	<p>a. UPI memiliki sistem pemeliharaan kompetensi karyawan;</p>				
	<p>b. pelatihan karyawan dilaksanakan secara berkala dan diperbaharui jika diperlukan;</p>				
	<p>c. Pelatihan dilakukan terhadap semua personil yang terlibat dalam kegiatan penanganan dan/atau pengolahan</p>				
	<p>d. UPI melakukan evaluasi secara berkala untuk menilai efektifitas pelatihan</p>				
<b>B</b>	<b>PENERAPAN SISTEM HACCP</b>				
1	<b>Memiliki komitmen manajemen yang memadai</b>				
1.1	UPI memiliki kebijakan mutu				
1.2	Manual HACCP telah divalidasi				
	a. Dokumen manual HACCP tersedia;				
	b. Dokumen manual HACCP sesuai; dan				

	c. Dokumen manual HACCP divalidasi			
2	<b>Langkah awal pengembangan sistem HACCP telah dilaksanakan</b>			
2.1	Pembentukan tim HACCP telah sesuai			
	a. Tim HACCP tersedia dan kompeten			
	1) Memiliki minimal 1 orang penanggungjawab mutu yang memiliki sertifikat pelatihan;			
	2) Tim HACCP terdiri dari multi bagian, disiplin ilmu dan keahlian;			
	3) Memahami bahaya biologi, kimia, fisik dan bahaya keamanan pangan lainnya yang terkait dengan grup produk tertentu yang akan diproses;			
	4) Memiliki pengetahuan khusus tentang higiene dan teknologi pangan; dan			
	5) Ditetapkan oleh manajemen puncak UPI.			
	b. Dokumen penetapan tim HACCP tersedia.			
	c. Tim HACCP mutakhir.			
2.2	Deskripsi, Tujuan Pengguna dan Penggunaan produk			
	a. Dokumen deskripsi produk tersedia;			
	b. Dokumen deskripsi produk memuat informasi yang relevan dengan keamanan produk, memuat:			
	1) Nama produk;			
	2) Bahan baku;			
	3) Ingredient;			
	4) Komposisi;			
	5) Karakteristik mikrobiologi, kimia, fisika untuk bahan baku dan produk;			
	6) Pengolahan;			
	7) Pengemasan dan bahan pengemas;			
	8) Penyimpanan dan distribusi;			
	9) Umur simpan; dan			
	10) Batasan bahaya.			
	c. Deskripsi penggunaan produk tersedia dan sesuai; dan			
	d. Deskripsi kelompok pengguna produk tersedia dan sesuai.			
2.3	Diagram alir proses dan verifikasi diagram alir proses			
	a. Diagram alir proses telah diverifikasi;			

	<p>b. Diagram alir proses mencakup keseluruhan tahapan proses termasuk tahapan penundaan dan proses ulang; dan</p> <p>c. Mencakup seluruh input termasuk bahan baku, ingredien, bahan tambahan pangan, bahan pembungkus, dan pengemas atau wadah yang kontak langsung dengan produk .</p>			
3	<b>Penerapan Prinsip HACCP</b>			
3.1	<p>Analisa bahaya dan tindakan pengendalian telah dilaksanakan dan sesuai</p> <p>a. Analisa bahaya telah dilaksanakan untuk seluruh tahapan proses</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) seluruh input bahan baku, bahan pengemas dan/atau bahan tambahan pangan; dan</li> <li>2) seluruh tahapan proses termasuk tahapan penundaan, pengerjaan ulang (rework), distribusi dan penyimpanan bahan pengemas dan bahan tambahan pangan.</li> </ol> <p>b. Identifikasi bahaya dilakukan terhadap seluruh bahaya potensial yang terkait dengan produk dan proses</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fokus pada bahaya keamanan pangan (biologi, kimia, fisik dan bahaya keamanan pangan lainnya); dan</li> <li>2) Memperhatikan deskripsi bahaya (<i>presence, introduction, growth, survival</i>).</li> </ol> <p>c. Identifikasi bahaya dan penyebab bahaya telah sesuai</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Bahaya potensial berkorelasi dengan penyebab bahaya; dan</li> <li>2) Identifikasi penyebab bahaya memperhatikan bahaya inherent pada produk atau dari lingkungan hidup, bahaya dari lingkungan penanganan dan/atau pengolahan atau bahaya karena kesalahan dalam pengendalian proses.</li> </ol> <p>d. Identifikasi tingkat penerimaan (<i>acceptable level</i>) bahaya telah sesuai</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memperhatikan batas keberterimaan bahaya pada produk akhir;</li> </ol>			

	<p>2) Mengacu pada regulasi, persyaratan pelanggan dan/atau literatur lain.</p> <p>e. Penetapan tingkat peluang (<i>probability</i>) dan tingkat keakutan (<i>severity</i>) telah sesuai</p> <p>1) Penetapan <i>probability</i> di UPI memperhatikan tingkat penerapan PPD dan riwayat terjadinya bahaya; dan</p> <p>2) Penetapan <i>severity</i> di UPI memperhatikan dampak bahaya terhadap kesehatan konsumen atau persyaratan/standar.</p> <p>f. Penilaian signifikansi bahaya telah sesuai.</p> <p>g. Penetapan tindakan pengendalian terhadap bahaya signifikan telah sesuai</p> <p>1) Ditetapkan untuk seluruh bahaya signifikan;</p> <p>2) Dapat mencegah, mengurangi atau menghilangkan bahaya sampai batas yang dapat diterima; dan</p> <p>3) Berdasarkan pada penyebab bahaya.</p>			
3.2	<p>Penetapan titik kendali kritis telah dilaksanakan</p> <p>a. Penetapan titik kendali kritis telah dilaksanakan untuk seluruh bahaya signifikan;</p> <p>b. Alat bantu (<i>tools</i>) yang digunakan telah sesuai regulasi/ketentuan/persyaratan; dan</p> <p>c. Kesesuaian penetapan titik kendali kritis dengan alat bantu (<i>tools</i>) yang digunakan.</p>			
3.3	<p>Penetapan batas kritis telah dilaksanakan</p> <p>a. Batas kritis yang ditetapkan telah sesuai dan berkaitan dengan tindakan pengendalian bahaya;</p> <p>b. Batas kritis terukur dan dapat dimonitoring; dan</p> <p>c. Batasan batas kritis jelas (<i>minimal</i>, <i>maksimal</i>, atau <i>nilai antara</i>).</p>			
3.4	<p>Monitoring titik kendali kritis telah dilaksanakan dan sesuai</p> <p>a. Prosedur monitoring untuk setiap titik kendali kritis tersedia dan sesuai;</p>			

	<p>1) Mencakup seluruh komponen monitoring (apa, dimana, bagaimana, kapan, siapa); dan</p> <p>2) frekuensi pemantauan kontinu dan apabila pemantauan tidak kontinu maka frekuensi pemantauan memadai untuk memastikan batas kritis dipenuhi dan membatasi batas produk yang terdampak.</p>				
	<p>b. Monitoring untuk setiap titik kendali kritis telah dilaksanakan sesuai prosedur; dan</p>				
	<p>c. Rekaman monitoring untuk setiap titik kendali kritis tersedia dan terverifikasi.</p>				
3.5	<p>Penetapan tindakan perbaikan telah dilaksanakan dan sesuai</p>				
	<p>a. Prosedur tindakan perbaikan tersedia untuk setiap titik kendali kritis;</p>				
	<p>b. Desain prosedur tindakan perbaikan memuat personal yang bertanggungjawab, peralatan yang digunakan dan tindakan yang dilaksanakan (<i>present, past, future</i>);</p>				
	<p>c. Tindakan perbaikan telah dilaksanakan sesuai prosedur; dan</p>				
	<p>d. Rekaman tindakan perbaikan tersedia dan terverifikasi.</p>				
3.6	<p>Penetapan prosedur validasi rencana HACCP dan verifikasi telah dilaksanakan dan sesuai</p>				
	<p>a. Prosedur validasi rencana HACCP dan verifikasi tersedia dan sesuai</p>				
	<p>b. Prosedur validasi rencana HACCP dan verifikasi dilaksanakan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Validasi rencana HACCP;</li> <li>2) Verifikasi internal (audit internal, kalibrasi alat monitoring, pengambilan sampel dan pengujian bahan baku dan produk akhir);</li> <li>3) Verifikasi eksternal (audit supplier, audit buyer jika diperlukan, audit pemerintah);</li> <li>4) Reviu rekaman; dan</li> <li>5) Kaji ulang manajemen.</li> </ol>				
<b>C.</b>	<b>Penerapan Sistem Ketertelusuran</b>				
2.1	UPI memiliki dokumen penerapan sistem ketertelusuran				

	<p>a. prosedur penerapan sistem ketertelusuran;</p> <p>b. prosedur pelabelan;</p> <p>c. prosedur penahanan dan/atau penarikan produk; dan</p> <p>d. program simulasi sistem ketertelusuran.</p>			
2.2	<p>UPI mampu menjamin ketertelusuran produk</p> <p>a. Ketertelusuran asal bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, bahan kemasan dan bahan kimia</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memiliki daftar suplier yang disetujui</li> <li>2) Memiliki kode unik suplier</li> <li>3) Memiliki rekaman penerimaan untuk setiap bahan yang diterima</li> <li>4) Memiliki informasi terkait bahan baku meliputi: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Nama dan alamat Pemasok bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan bahan kemasan;</li> <li>b) nama bahan disertai dengan keterangan nomor lot dan tanggal kedaluwarsa;</li> <li>c) deskripsi bahan yang dipasok (sifat alami produk: segar; beku; dan kering);</li> <li>d) mutu bahan yang diterima;</li> <li>e) tanggal pengiriman dan kedatangan bahan;</li> <li>f) jumlah penerimaan;</li> <li>g) kegiatan yang dilakukan di Pemasok (khusus untuk Pemasok bahan baku);</li> <li>h) komposisi bahan tambahan yang diperbolehkan dan bahan penolong sesuai dengan persyaratan; dan</li> <li>i) material yang digunakan untuk bahan kemasan (material safety data sheet).</li> </ol> </li> </ol>			
	<p>b. Ketertelusuran proses</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memiliki kode unik untuk setiap lot produksi;</li> <li>2) Memiliki kode unik untuk setiap penggabungan atau pemisahan produk;</li> </ol>			

	<p>3) Memiliki rekaman pada setiap tahapan proses produksi;          4) Memiliki rekaman pembersihan dan sanitasi; dan          5) Memiliki rekaman verifikasi.</p>				
	<p>c. Ketertelusuran produk akhir          1) Memiliki informasi terkait dengan produk meliputi              a) nama dan alamat pelanggan;              b) deskripsi produk yang dikirim kepada pelanggan;              c) kode produksi untuk produk yang dikirim kepada pelanggan;              d) tanggal pengiriman;              e) jumlah produk yang dikirim;              f) tujuan pengiriman (nama distributor/ konsumen /peritel);              g) nomor invoice/surat jalan/delivery order/sales order; dan              h) packing list.          2) Memiliki rekaman pengiriman dan/atau pemasaran produk</p>				

Ketua Tim	:	
No. Reg	:	
Tanda Tangan	:	



(FL/08/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**DAFTAR TEMUAN KETIDAKSESUAIAN (NON-CONFORMITIES)**

Nama UPI		Status UPI	(Baru/Lama)*
Alamat			
Telepon		Faks :	
Jenis Produk		Baru/Perpanjangan/Penambahan Ruang Lingkup/ Naik Grade	
Tahapan			

Pimpinan UPI			
Tim Inspeksi			
Ketua		No. Reg	/Insp/
Anggota		No. Reg	/Insp/
		No. Reg	/Insp/
Tgl Inspeksi			

No	Temuan Ketidaksesuaian (Problem, Location, Objective, Reference)	Acuan
A. PROGRAM PERSYARATAN DASAR		
1		
2		
3		
B. PENERAPAN SISTEM HACCP		
1		
2		
3		
C. PENERAPAN SISTEM KETERTELUSSURAN		
1		
2		
3		
Rencana Penyelesaian Tindakan Perbaikan, Tanggal : .....		
<b>Apabila tindakan perbaikan tidak menyelesaikan permasalahan atau melebihi tenggat waktu yang telah disepakati, maka akan diberikan surat peringatan, atau pembekuan sementara sertifikat Penerapan HACCP.</b>		
<b><u>Ketua Tim Inspeksi</u></b>		<b><u>Pimpinan UPI</u></b>
.....		.....

\* CORET YANG TIDAK PERLU



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

---

**PROSEDUR PELAPORAN TINDAKAN PERBAIKAN UPI**

1. Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang sudah diinspeksi, wajib menyampaikan **Laporan Tindakan Perbaikan UPI** (sebagaimana format terlampir) sesuai dengan kesepakatan **tanggal rencana penyelesaian perbaikan** yang tertera di dalam Daftar Temuan Ketidaksesuaian (*Non-Conformities*) yang sudah ditandatangani antara **inspektur mutu dan pihak UPI**. Selain menyampaikan Laporan Tindakan Perbaikan, UPI juga melampirkan berkas pendukung lainnya sebagai bukti tindakan perbaikan.
2. Pihak UPI menyampaikan **Laporan Tindakan Perbaikan UPI** dan berkas pendukung lainnya melalui aplikasi HACCP online system ([haccp.bkipm.kkp.go.id](http://haccp.bkipm.kkp.go.id))
3. Kepala UPT KIPM selambat-lambatnya 5 (lima) Hari Kerja setelah menerima laporan tindakan perbaikan UPI, akan menugaskan inspektur mutu yang sama pada saat inspeksi awal untuk melakukan pemeriksaan terhadap seluruh tindakan perbaikan berdasarkan hasil temuan pada saat inspeksi awal.
4. Inspektur mutu akan melaporkan hasil pemeriksaan tindakan perbaikan kepada Kepala Pusat Pengendalian Mutu melalui aplikasi HACCP online system.
5. Sesuai dengan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 10 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan, maka :
  - a. UPI akan dikenakan status peringatan dalam jangka waktu paling lama 1 (satu) bulan sejak ditemukan ketidaksesuaian atau penyimpangan;
  - b. UPI akan dikenakan status pembekuan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP dalam jangka waktu 1 (satu) bulan apabila UPI tidak melakukan upaya perbaikan sampai dengan berakhirnya jangka waktu peringatan;
  - c. UPI akan dikenakan status pencabutan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP dalam hal pelaku usaha tidak melakukan upaya perbaikan sampai dengan berakhirnya jangka waktu pembekuan.
  - d. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP berlaku selama 2 (2) tahun sejak diterbitkan.

**TATA CARA PENGISIAN**  
**FORMAT LAPORAN TINDAKAN PERBAIKAN UPI**

1. Unit Pengolahankan (UPI) mengisi: nama UPI, alamat UPI, jenis produk, tanggal inspeksi dan nama inspektur mutu pada saat inspeksi.
2. Temuan : di-isi sesuai kalimat pada daftar temuan ketidaksesuaian (*non-confirmities*)
3. Tindakan perbaikan: pernyataan pihak UPI terhadap hasil tindakan perbaikan yang dapat menyelesaikan permasalahan terhadap hasil temuan inspeksi yang sudah/akan dilaksanakan oleh UPI.
4. Lampiran: adalah berupa data/rekaman/dokumen yang dapat mendukung tindakan perbaikan yang sudah ditetapkan oleh UPI.
5. Tgl penyelesaian perbaikan: adalah tanggal pada saat perbaikan telah dilakukan oleh UPI sesuai dengan butir-butir temuan ketidaksesuaian.
6. Gb. Sebelum perbaikan: gb. Temuan ketidaksesuaian pada saat inspeksi.
7. Gb. Sesudah temuan: gb. Tindakan perbaikan yang telah dilakukan oleh UPI terhadap temuan ketidaksesuaian.

**KOP UPI**

**LAPORAN TINDAKAN PERBAIKAN UNIT PENGOLAHAN IKAN (UPI)**

Nama UPI		Status UPI	BARU/LAMA
Alamat			
Telepon		Faks.	..
Jenis Produk		Baru/Perpanjangan/Penambahan Ruling/Naik Grade	
Tahapan			
Pimpinan UPI			
<b>Tim Inspeksi</b>			
Ketua	(Inspektur Mutu)	...../Insp/.....	
Anggota	(Inspektur Mutu)	...../Insp/.....	
Tanggal Inspeksi			
Tanggal Perbaikan			

<b>NO</b>	<b>Temuan / Perbaikan / Foto / Lampiran Ketidaksesuaian (Problem, Location, Objective, Reference)</b>	
<b>A. Pelaksanaan program persyaratan dasar</b>		
1	Temuan : Acuan : Perbaikan : Tanggal Penyelesaian :	
	Foto Sebelum :	Foto Sesudah :
	Lampiran :	
2	Temuan : Acuan : Perbaikan : Tanggal Penyelesaian :	
	Foto Sebelum :	Foto Sesudah :
	Lampiran :	

Tanggal, Bulan, Tahun

PIMPINAN UPI

(.....)

(FL/10/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**LAPORAN TEMUAN KETIDAKSESUAIAN (NON-CONFORMITIES)**

Nama UPI		Status UPI	(Baru/Lama)
Alamat			
No. Tlp		Faks	
Jenis Produk		Baru/Perpanjangan/Naik Grade	
Tahapan			

Pimpinan UPI				
Tim Inspeksi				
Ketua		No. Reg	/Insp/	
Anggota		No. Reg	/Insp/	
		No. Reg	/Insp/	
Tgl Inspeksi				
Ketidaksesuaian	Kritis = ...	Serius = ...	Mayor = ...	Minor = ...

No	Temuan Ketidaksesuaian (Problem, Location, Objective, Reference)	Acuan	Kriteria
	A. PROGRAM PERSYARATAN DASAR		
1			
2			
3			
	B. PENERAPAN SISTEM HACCP		
1			
2			
3			
	C. PENERAPAN SISTEM KETERTELUSSURAN		
1			
2			
3			
Rencana Penyelesaian Tindakan Perbaikan, Tanggal : .....			

**Ketua Tim Inspeksi**

.....

\* Coret yang tidak perlu

(FL/11/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**LAPORAN SINGKAT HASIL INSPEKSI**

Nama UPI		Status UPI	BARU/LAMA
Alamat			
Jenis Produk		Baru/Perpanjangan/Pe nambahan Ruling/Naik Grade	
Tanggal Inspeksi			
Target Perbaikan			

- A.** Kondisi Umum Pelaksanaan Persyaratan Dasar
  
- B.** Kondisi Umum Pelaksanaan Penerapan HACCP
  
- C.** Kondisi Umum Pelaksanaan Ketertelusuran
  
- D.** Kesimpulan

**Ketua Tim**

**Inspeksi**

.....

(FL/12/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**PEMERIKSAAN TINDAKAN PERBAIKAN UPI**

Nama UPI		Status UPI	BARU/LAMA	
Alamat				
Telepon		Faks.		
Jenis Produk		Baru/Perpanjangan/Penambahan Ruling/Naik Grade		
Tahapan Proses				
Pimpinan UPI				
<b>Tim Inspeksi</b>				
Ketua	(Inspektur Mutu)		...../Insp/.....	
Anggota	(Inspektur Mutu)		...../Insp/.....	
Tanggal Inspeksi				
Ketidaksesuaian	Kritis = ...	Serius = ...	Mayor = ...	Minor = ...

NO	Temuan Ketidaksesuaian (Problem, Location, Objective, Reference)	Acuan	Kriteria	Tindakan Perbaikan	Status
<b>A. Program Persyaratan Dasar</b>					
1.					Memuaskan/ Tidak memuaskan
2.					Memuaskan/ Tidak memuaskan
<b>B. Penerapan Sistem HACCP</b>					
1.					Memuaskan/ Tidak memuaskan
2.					Memuaskan/ Tidak memuaskan
<b>C. Penerapan Sistem Ketertelusuran</b>					
1.					Memuaskan/ Tidak memuaskan
2.					Memuaskan/ Tidak memuaskan

**Tim Pemeriksaan Perbaikan Inspeksi**

No.	Nama	Ttd
1.		
2.		

(FL/13/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**FORM REKOMENDASI HASIL INSPEKSI**

Nama UPI		Status UPI	
Alamat			
No. Register			
Ketua Anggota			
UPT Pembina		PJ Pusat	
Tgl. Inspeksi		Tgl. Rencana Perbaikan	

**Hasil Inspeksi Tim Inspektur Mutu**

No	Ruang Lingkup	Jenis Inspeksi	Nilai Sebelumnya	Kriteria Ketidaksesuan			
				Mn	My	Sr	Kr
1							
2							
3							

**Evaluasi Tim Teknis**

No.	Nama	Catatan Tim Teknis	Tgl	Tanda Tangan
1				
2				
3				

**Rekomendasi**

No.	Ruang Lingkup	Catatan Koordinator Kelompok Inspeksi dan Ketelurusan	Rekomendasi Grade	Tgl	Tanda Tangan
1.					
2					
3					

**Ketua Tim Teknis,**

**Pengarah,**

**Nama Jelas**

**Nama Jelas**



(FL/14/PPM/001)

**MEMORANDUM**  
**Nomor: /BKIPM.3/Kode Memo/Bulan/Tahun**

Yth	:	Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
Dari	:	Kepala Pusat Pengendalian Mutu
Hal	:	<b>Penandatanganan Sertifikat PMMT berdasarkan HACCP</b>
Lampiran	:	... Berkas
Tanggal	:	Tanggal Bulan Tahun

Bersama ini kami laporkan bahwa dalam rangka penerbitan Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) berdasarkan konsepsi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), Tim Inspektur Mutu Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan telah melakukan inspeksi terhadap Unit Pengolahan Ikan (UPI):

<b>NO</b>	<b>NAMA UPI</b>
1	
2	
3	

Setelah dievaluasi, kepada UPI tersebut dapat diberikan Sertifikat Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) berdasarkan konsepsi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, bersama ini kami mohon kesediaan Ibu kiranya berkenan menandatangani Sertifikat sebagaimana terlampir.

Demikian permohonan ini kami sampaikan, atas kesediaan Ibu kami ucapkan terima kasih.

**Nama Kepala Pusat**

**Lampiran**

NO	NAMA UPI	JENIS PRODUK	Status Produk	GRADE	
				Lama	Baru
1		•			
2		•			
3		•			
4		•			
5		•			

Lembar Pengesahan		
No.	Jabatan	Paraf
1.	Sekretaris BKIPM / Pengarah	
2.	Kepala Pusat PM / Ketua Tim Teknis	

**Rancangan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP**

**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN**  
**MINISTRY OF MARINE AFFAIRS AND FISHERIES**

**REPUBLIK INDONESIA**  
**REPUBLIC OF INDONESIA**

**BADAN KARANTINA IKAN PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN**  
**FISH QUARANTINE AND INSPECTION AGENCY (FQIA)**

**SERTIFIKAT**  
**CERTIFICATE**

**PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN MUTU TERPADU BERDASARKAN KONSEP HACCP**  
**IMPLEMENTATION OF INTEGRATED QUALITY MANAGEMENT PROGRAMME BASED ON HACCP CONCEPT**

No. -----

**Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan**

*Having regards to the Government Regulation No. 57 of 2015 laying down Quality and Safety Assurance System and Value Added Development of Fishery Products*

**Menetapkan bahwa:**

*To Certify that:*

<b><u>Unit Pengolahan Ikan</u></b> <i>Fish Processing Plant</i>	:	-----
<b><u>Alamat</u></b> <i>Addres</i>	:	-----
<b><u>Jenis Produk</u></b> <i>Type of Product</i>	:	-----
<b><u>Tahapan Pengolahan</u></b> <i>Processing Steps</i>	:	-----
<b><u>Peringkat</u></b> <i>Rate</i>	:	----
<b><u>Tanggal Inspeksi</u></b> <i>Date of Inspection</i>	:	-----

**Unit Pengolahan Ikan ini telah menerapkan dan memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan**

*The Establishment has effectively implemented and fulfilled The Requirements of Quality and Safety Assurance System in accordance with prevailing laws and regulations*

**Dikeluarkan di** : Jakarta  
*Issued in*

**Tanggal** : ----  
*Date*

**Berlaku sampai dengan** : -----  
*Valid until*

**(Nama Kepala BKIPM)**

\_\_\_\_\_  
Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan  
*Director General of Fish Quarantine and Inspection Agency*

(FL/15/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

Nomor : /BKIPM/bln/tahun tanggal, bln, thn  
Sifat : Penting  
Hal : Penyampaian Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP

Yth. Pimpinan PT / CV. ....  
Di Provinsi .....

Sehubungan dengan telah dilaksanakannya kegiatan inspeksi di PT.....pada tanggal bulan tahun oleh Inspektur Mutu dari Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) selaku Otoritas Kompeten, dengan ini kami sampaikan hal-hal sebagai berikut:

1. Sesuai dengan prosedur yang ditetapkan oleh BKIPM, Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis and Critical Control Point diterbitkan berdasarkan hasil inspeksi. Berdasarkan hal tersebut, Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP atas nama PT....diterbitkan sesuai dengan ruang lingkup produk yang ada kegiatan prosesnya pada saat inspeksi (sebagaimana terlampir).
2. UPI yang telah menerima Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP, **wajib** melakukan tindakan perbaikan terhadap temuan ketidaksesuaian hasil inspeksi dan melaporkannya kepada BKIPM paling lambat 1 (satu) bulan sejak tanggal inspeksi untuk dilakukan pemeriksaan tindakan perbaikan. Tindakan perbaikan yang disampaikan harus menyelesaikan akar permasalahan setiap temuan ketidaksesuaian hasil inspeksi.
3. Apabila hingga jangka waktu 1 (satu) bulan UPI belum/tidak menyampaikan tindakan perbaikan tersebut, maka Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP atas nama PT.....akan dibekukan sementara (*internal suspend*) atau dicabut sehingga UPI tidak dapat melakukan kegiatan ekspor.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan Kerjasama Saudara diucapkan terima kasih.

Kepala Pusat pengendalian  
Mutu

(nama jelas)

Tembusan :

1. Kepala UPT KIPM .....

(FL/16/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

Nomor : /BKIPM/bulan/tahun tanggal, bln, thn  
Sifat : Penting  
Hal : Penolakan Penerbitan Sertifikat Penerapan Program Manajemen  
Mutu  
Terpadu (PMMT)/HACCP

Yth. Pimpinan PT / CV. ....

Sehubungan dengan kegiatan Inspeksi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT)/HACCP yang telah dilaksanakan pada Unit Pengolahan Ikan (UPI) Saudara PT/CV. .... dengan alamat di ..... pada tanggal ....., maka bersama ini kami sampaikan hal-hal sebagai berikut :

4. Berdasarkan Laporan Hasil Temuan Ketidaksesuaian oleh inspektur mutu pada saat inspeksi dan Rekomendasi Hasil Inspeksi oleh Tim Teknis, **terdapat hasil temuan ketidaksesuaian dengan kriteria SERIUS melebihi standar yang telah ditetapkan (lebih dari 4 temuan) pada jenis produk :**

- a. ....
- b. ....
- c. ....

hal ini membuktikan bahwa UPI belum mampu menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan dengan baik.

5. Berkaitan dengan hal tersebut, maka Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT)/HACCP untuk produk dimaksud **TIDAK DAPAT KAMI TERBITKAN.**
6. Apabila PT/CV. .... bermaksud mengajukan Sertifikasi PMMT/HACCP kembali, maka diwajibkan menerapkan Persyaratan dan Tatacara Penerbitan Sertifikat HACCP.

Demikian pemberitahuan ini kami sampaikan, atas perhatian Saudara kami ucapkan terima kasih.

a.n. Kepala BKIPM  
Kepala Pusat pengendalian  
Mutu

(nama jelas)

Tembusan :  
Kepala UPT KIPM .....

(FL/17.a/PPM/001)

**A. SURAT PENCABUTAN KARENA TIDAK MELAKUKAN TINDAKAN PERBAIKAN**



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

Nomor : tanggal, bulan, tahun  
Sifat : Biasa  
Hal : Surat Pencabutan Sertifikat HACCP

**Yth. Pimpinan (UPI.....)  
Di ...**

Sehubungan dengan kegiatan inspeksi yang telah dilakukan oleh Inspektur Mutu Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) terhadap penerapan Sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Unit Pengolahan Ikan (UPI) ..... dengan alamat ....., pada tanggal ....., bersama ini perlu kami sampaikan beberapa hal sebagai berikut :

1. Sesuai Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 10/PERMEN KP/2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perijinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan dan Perikanan, bahwa setiap UPI yang telah diinspeksi harus melaporkan tindakan perbaikan terhadap temuan ketidaksesuaian kepada Otoritas Kompeten sesuai dengan batas waktu yang telah disepakati untuk selanjutnya dilakukan verifikasi terhadap tindakan perbaikan. Namun sampai batas waktu yang telah disepakati yaitu ..... kami **belum menerima laporan tindakan perbaikan dimaksud.**
2. Berkaitan dengan hal tersebut di atas maka ..... sebagai pemegang Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) / *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) untuk:

No.	Ruang Lingkup	Nomor Sertifikat	Tgl. Terbit dan Masa Berlak
a.			
b.			
dst			

dinyatakan dicabut dan dikeluarkan dari Daftar UPI bersertifikat penerapan PMMT/HACCP pada Otoritas Kompeten.

3. Sejak diterbitkannya surat ini, maka UPT ..... tidak diperkenankan melayani proses Penerbitan Health Certificate (HC) berbasis HACCP atas nama UPI dimaksud.

Demikian pemberitahuan ini kami sampaikan, atas perhatian Saudara kami ucapkan terimakasih.

a.n. Kepala Badan KIPM  
**Kepala Pusat Pengendalian  
Mutu,**

Ditandatangani  
Secara Elektronik

**Nama Jelas**

Tembusan:

1. Kepala Badan KIPM;
2. Kepala UPT .....

(FL/17.b/PPM/001)

**B. SURAT PENCABUTAN KARENA MELAKUKAN PELANGGARAN PERATURAN PERUNDANGAN**



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

Nomor : tanggal, bulan, tahun  
Sifat : Biasa  
Hal : Surat Pencabutan Sertifikat HACCP

**Yth. Pimpinan (UPI.....)  
Di ...**

Sehubungan dengan kegiatan inspeksi yang telah dilakukan oleh Inspektur Mutu Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM) terhadap penerapan Sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Unit Pengolahan Ikan (UPI) ..... dengan alamat ....., pada tanggal ....., bersama ini perlu kami sampaikan beberapa hal sebagai berikut :

1. PT/CV/UD ..... Merupakan salah satu UPI yang terdaftar pada otoritas kompeten (Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan) dengan sertifikat penerapan PMMT/HACCP untuk:

No.	Ruang Lingkup	Nomor Sertifikat	Tgl. Terbit dan Masa Berlaku
a.			
b.			
dst			

2. Berdasarkan surat dari ..... Tanggal..... Tentang....., terdapat beberapa indikasi/dugaan terjadinya pelanggaran peraturan perundang-undangan dalam penggunaan sertifikat penerapan PMMT/HACCP yaitu:
  - a. ....
  - b. ....
3. Dengan mempertimbangkan sebagaimana uraian pada no.2, maka sertifikat penerapan PMMT/HACCP atas nama PT/CV/UD .....dengan alamat ..... untuk ruang lingkup..... Dinyatakan **DICABUT**.
4. Sehubungan dengan hal tersebut maka UPT ..... tidak diperkenankan melayani proses Penerbitan Health Certificate (HC) berbasis HACCP atas nama UPI dimaksud.

Demikian pemberitahuan ini kami sampaikan, atas perhatian Saudara kami ucapkan terima kasih.

a.n. Kepala Badan KIPM  
**Kepala Pusat Pengendalian Mutu,**

Ditandatangani  
Secara Elektronik

**Nama Jelas**

Tembusan:

1. Kepala Badan KIPM;
2. Kepala UPT .....

(FL/17.c/PPM/001)

**C. SURAT PENCABUTAN SERTIFIKAT ATAS PERMOHONAN UPI**



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

Nomor : tanggal, bulan, tahun  
Sifat : Biasa  
Hal : Surat Pencabutan Sertifikat HACCP

**Yth. Pimpinan (UPI.....)  
Di ...**

Sehubungan dengan Surat Pimpinan (UPI .....) Nomor ..... tanggal ....., Hal Permohonan Pencabutan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP, bersama ini kami sampaikan hal-hal sebagai berikut:

1. (UPI .....) yang beralamat di ..... merupakan Unit Pengolahan Ikan (UPI) pemegang Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/Sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* untuk ruang lingkup produk:

	Ruang Lingkup	Nomor Sertifikat	Tgl. Terbit dan Masa Berlaku

2. Merujuk pada surat tersebut di atas, UPI..... menyatakan bahwa telah berhenti operasional sejak tanggal ....., dan mengajukan pencabutan sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point.
  3. Berkaitan dengan hal tersebut, maka terhitung mulai tanggal ....., UPI atas nama ..... yang beralamat di ..... dinyatakan dikeluarkan dari Daftar UPI pada Otoritas Kompeten dan Sertifikat HACCP yang diterbitkan atas nama UPI tersebut kami nyatakan **DICABUT**.
  4. Sejak diterbitkannya surat ini, maka UPT ..... tidak diperkenankan melayani proses Penerbitan *Health Certificate* (HC) atas nama UPI dimaksud.
- Demikian pemberitahuan ini kami sampaikan, atas perhatian Saudara kami ucapkan terima kasih.

a.n. Kepala Badan KIPM  
**Kepala Pusat Pengendalian Mutu,**

Ditandatangani  
Secara Elektronik

**Nama Jelas**

Tembusan:

- a. Kepala Badan KIPM;
- b. Kepala UPT .....



(FL/18/PPM/001)

**Usulan Program Monitoring dan Evaluasi UPT KIPM .....**

**“Sertifikasi *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)**

**ruang lingkup produk pada UPI”**

**Bulan - Tahun**

<b>No</b>	<b>Nama UPI</b>	<b>Alamat</b>	<b>Ruang Lingkup</b>	<b>Tanggal Monev</b>	<b>Petugas</b>
1					
2					
dst					

Tempat, Tanggal Bulan Tahun

Mengetahui,

Ttd

Nama Jelas

Jabatan

(FL/19/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**SURAT TUGAS MONITORING DAN EVALUASI**

**Nomor: B...../BKIPM.3/IK.410/...../tahun**

- Menimbang : bahwa dalam rangka pemantauan terhadap penerbitan Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point* pada setiap Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang telah memenuhi dan menerapkan persyaratan SJMKHP serta dalam rangka pencapaian target Indikator Kinerja Utama (IKU) 5 - BKIPM tahun 2022 tentang Sertifikasi *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), perlu dilakukan kegiatan monitoring dan evaluasi Sertifikasi *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) ruang lingkup produk pada UPI.
- Dasar : Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran BKIPM Tahun Anggaran 2021. Segala biaya yang timbul berkaitan dengan pelaksanaan tugas di bebaskan pada Anggaran masing-masing Unit Kerja sesuai Inspektur Mutu bertugas.
- Memberi Tugas
- Kepada : 1. Nama : .....  
NIP : .....  
Pangkat/Gol Ruang : .....  
Jabatan : .....
2. Nama : .....  
NIP : .....  
Pangkat/Gol Ruang : .....  
Jabatan : .....
- Untuk : a. Melaksanakan monitoring dan evaluasi Sertifikasi *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) ruang lingkup produk pada UPI di Provinsi ..... selama ... (.....) hari pada tanggal ..... 2022;  
b. Membuat laporan tertulis pelaksanaan tugas hasil monev dan melaporkannya kepada Kepala Pusat Pengendalian Mutu (Pusat PM), Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM);  
c. **Inspektur Mutu tidak diperkenankan menerima sesuatu dari UPI yang akan berpengaruh terhadap hasil monitoring dan evaluasi.**

Demikian Surat Tugas ini dibuat, untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya dan penuh tanggung jawab.

Jakarta, ..... Tahun

Ttd Kepala Pusat Pengendalian  
Mutu

Nama jelas

(FL/20.a/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

CHECKLIST MONITORING DAN EVALUASI  
“SERTIFIKASI *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) RUANG LINGKUP  
PRODUK PADA UPI”

<b>Nama UPI</b>	:	
<b>Alamat</b>	:	
<b>Ruang Lingkup Produk</b>	:	1.
		2.
		3.
		4. dst
<b>Tanggal Monitoring &amp; Evaluasi</b>	:	
<b>Tim Monitoring dan Evaluasi</b>	:	1. .... /Insp/ ....
		2. .... /Insp/ ....
		3. .... /Insp/ ....

**A. Konsistensi Pemenuhan Penerapan Persyaratan Teknis**

No	Parameter	Bobot	Hasil Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
<b>1</b>	<b>Persyaratan Lokasi dan Lingkungan UPI</b>			
a.	Lokasi dan lingkungan memenuhi persyaratan, terpelihara, tersedia program dan rekaman pemeliharaan	4		
b.	Lokasi dan lingkungan memenuhi persyaratan, terpelihara, <b>tidak tersedia</b> program dan rekaman pemeliharaan atau <b>tersedia tapi tidak sesuai</b> .	3		
c.	Lokasi dan lingkungan memenuhi persyaratan, <b>kurang terpelihara</b> , tersedia program dan rekaman pemeliharaan	2		
d.	Lokasi dan lingkungan tidak memenuhi persyaratan, tidak terpelihara, <b>tidak tersedia</b> program dan rekaman pemeliharaan	1		
<b>2</b>	<b>Persyaratan Bangunan, Fasilitas, Peralatan dan Perlengkapan UPI</b>			
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bangunan, <i>lay out</i>, ruangan, sistem sirkulasi udara, penerangan memenuhi persyaratan.</li> <li>▪ Tersedia sarana dan prasarana; peralatan dan perlengkapan yang memadai untuk melakukan kegiatan proses penanganan dan/atau pengolahan sesuai tipe produk.</li> <li>▪ Tersedia fasilitas pendukung yang memadai untuk menjamin kebersihan karyawan, pelaksanaan monitoring dalam rangka <i>own check</i> dan penanganan limbah.</li> <li>▪ Dilakukan pemeliharaan secara rutin, program dan rekaman pemeliharaan tersedia.</li> </ul>	4		

No	Parameter	Bobot	Hasil Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	b. Apabila terdapat 1 (satu) ketidaksesuaian dari 4 (empat) pointer pada 2.a.	3		
	c. Apabila terdapat 2 (dua) ketidaksesuaian dari 4 (empat) pointer pada 2.a.	2		
	d. Apabila terdapat 3 (tiga) ketidaksesuaian dari 4 (empat) pointer pada 2.a.	1		
<b>3</b>	<b>Persyaratan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan Bahan Pengemas</b>			
	a. Pengendalian terhadap pemenuhan persyaratan mutu dan keamanan bahan baku, BTP dan Bahan Pengemas telah dilaksanakan secara konsisten	4		
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring terhadap persyaratan mutu dan keamanan bahan baku, BTP dan Bahan Pengemas telah dilaksanakan sesuai SOP.</li> <li>▪ Bahan baku berasal dari unit pembudidayaan ikan yang menerapkan cara budidaya ikan yang baik, dari kapal penangkap ikan dan/atau kapal pengangkut ikan yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik, atau dari Pemasok yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik.</li> <li>▪ BTP dan/atau Bahan Pengemas berasal dari supplier terdaftar dan dilengkapi CoA atau MSDS</li> </ul>	3		
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring terhadap persyaratan mutu dan keamanan bahan baku, BTP dan Bahan Pengemas telah dilaksanakan sesuai SOP.</li> <li>▪ Bahan baku <b>belum</b> sepenuhnya berasal dari unit pembudidayaan ikan yang menerapkan cara budidaya ikan yang baik, dari kapal penangkap ikan dan/atau kapal pengangkut ikan yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik, atau dari Pemasok yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik</li> <li>▪ BTP dan/atau Bahan Pengemas berasal dari supplier terdaftar namun <b>tidak dilengkapi</b> CoA atau MSDS</li> </ul>	2		
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring terhadap persyaratan mutu dan keamanan bahan baku, BTP dan Bahan Pengemas <b>belum dilaksanakan</b> sesuai SOP.</li> <li>▪ Bahan baku <b>belum</b> sepenuhnya berasal dari unit pembudidayaan ikan yang menerapkan cara budidaya ikan yang baik, dari kapal penangkap ikan dan/atau kapal pengangkut ikan yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik,</li> </ul>	1		

No	Parameter	Bobot	Hasil Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	atau dari Pemasok yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ BTP dan/atau Bahan Pengemas <b>tidak berasal</b> dari supplier terdaftar dan <b>tidak dilengkapi CoA atau MSDS</b></li> </ul>			
<b>4</b>	<b>Persyaratan Penanganan dan/atau Pengolahan</b>			
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengendalian terhadap penanganan dan/atau pengolahan telah dilaksanakan secara konsisten</li> <li>▪ Monitoring penanganan dan/atau pengolahan dilaksanakan sesuai SOP</li> <li>▪ Rekaman tersedia dan sesuai</li> </ul>	4		
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengendalian terhadap penanganan dan/atau pengolahan telah dilaksanakan secara konsisten</li> <li>▪ Monitoring penanganan dan/atau pengolahan dilaksanakan sesuai SOP</li> <li>▪ Rekaman tersedia tapi tidak sesuai</li> </ul>	3		
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengendalian terhadap penanganan dan/atau pengolahan belum dilaksanakan secara konsisten</li> <li>▪ Monitoring penanganan dan/atau pengolahan dilaksanakan tapi tidak sesuai SOP</li> <li>▪ Rekaman tidak tersedia</li> </ul>	2		
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengendalian terhadap penanganan dan/atau pengolahan belum dilaksanakan secara konsisten</li> <li>▪ Monitoring penanganan dan/atau pengolahan tidak dilaksanakan</li> <li>▪ Rekaman tidak tersedia</li> </ul>	1		
<b>5.</b>	<b>Persyaratan Penyimpanan</b>			
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai karakteristik produk</li> <li>▪ Bahan baku dan produk akhir disimpan secara terpisah</li> <li>▪ Bahan allergen dan bukan allergen atau bahan dengan allergen yang berbeda disimpan ditempat terpisah</li> <li>▪ Penyimpanan produk akhir dipisahkan berdasarkan jenis produk dan dilengkapi identitas</li> <li>▪ Menggunakan sistem FIFO</li> <li>▪ Dilakukan monitoring suhu secara berkala selama penyimpanan sesuai SOP</li> <li>▪ Rekaman monitoring suhu tersedia</li> </ul>	4		
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai karakteristik produk</li> <li>▪ Bahan baku dan produk akhir; Bahan allergen dan bukan allergen atau bahan dengan allergen yang berbeda disimpan secara terpisah</li> </ul>	3		

No	Parameter	Bobot	Hasil Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Penyimpanan produk akhir dipisahkan berdasarkan jenis produk dan dilengkapi identitas</li> <li>▪ Tidak menggunakan sistem FIFO</li> <li>▪ Dilakukan monitoring suhu secara berkala selama penyimpanan sesuai SOP</li> <li>▪ Rekaman monitoring suhu tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai</li> </ul>			
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai karakteristik produk</li> <li>▪ Bahan baku dan produk akhir; Bahan allergen dan bukan allergen atau bahan dengan allergen yang berbeda disimpan secara terpisah</li> <li>▪ Penyimpanan produk akhir tidak dipisahkan berdasarkan jenis produk dan tidak dilengkapi identitas</li> <li>▪ Tidak menggunakan sistem FIFO</li> <li>▪ Dilakukan monitoring suhu secara berkala selama penyimpanan sesuai SOP</li> <li>▪ Rekaman monitoring suhu tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai</li> </ul>	2		
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai karakteristik produk</li> <li>▪ Bahan baku dan produk akhir; Bahan allergen dan bukan allergen atau bahan dengan allergen yang berbeda tidak disimpan secara terpisah</li> <li>▪ Penyimpanan produk akhir tidak dipisahkan berdasarkan jenis produk dan tidak dilengkapi identitas</li> <li>▪ Tidak menggunakan sistem FIFO</li> <li>▪ Monitoring suhu selama penyimpanan dilaksanakan tidak sesuai SOP</li> <li>▪ Rekaman monitoring suhu tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai</li> </ul>	1		
<b>6</b>	<b>Persyaratan Keamanan Air dan Es</b>			
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pasokan air dan es cukup untuk kegiatan produksi dan sanitasi</li> <li>▪ Sumber air, area treatment air, area penampungan air dan es merupakan kawasan terbatas</li> <li>▪ Baku mutu air dan es yang digunakan memenuhi persyaratan</li> <li>▪ Monitoring baku mutu air dan es dilakukan secara berkala sesuai SOP</li> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman terkait jaminan keamanan air dan es tersedia dan sesuai</li> </ul>			

No	Parameter	Bobot	Hasil Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pasokan air dan es cukup untuk kegiatan produksi dan sanitasi</li> <li>▪ Sumber air, area treatment air, area penampungan air dan es merupakan kawasan terbatas</li> <li>▪ Baku mutu air dan es yang digunakan memenuhi persyaratan</li> <li>▪ Monitoring baku mutu air dan es tidak dilakukan secara berkala sesuai SOP</li> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman terkait jaminan keamanan air dan es tersedia namun tidak sesuai</li> </ul>	3		
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pasokan air dan es cukup untuk kegiatan produksi dan sanitasi</li> <li>▪ Sumber air, area treatment air, area penampungan air dan es merupakan kawasan terbatas</li> <li>▪ Baku mutu air dan es yang digunakan tidak memenuhi persyaratan</li> <li>▪ Monitoring baku mutu air dan es tidak dilakukan secara berkala sesuai SOP</li> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman terkait jaminan keamanan air dan es tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai</li> </ul>	2		
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pasokan air dan es cukup untuk kegiatan produksi dan sanitasi</li> <li>▪ Sumber air, area treatment air, area penampungan air dan es bukan merupakan kawasan terbatas</li> <li>▪ Baku mutu air dan es yang digunakan tidak memenuhi persyaratan</li> <li>▪ Monitoring baku mutu air dan es tidak dilakukan secara berkala sesuai SOP</li> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman terkait jaminan keamanan air dan es tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai</li> </ul>	1		
<b>7</b>	<b>Persyaratan Pengadaan, Penyimpanan, Penggunaan dan Pelabelan Bahan Kimia</b>			
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan kimia yang digunakan memenuhi persyaratan untuk digunakan pada kegiatan, sarana dan prasarana, peralatan dan perlengkapan atau fasilitas produksi hasil perikanan</li> <li>▪ Berasal dari supplier terdaftar</li> <li>▪ Dilengkapi dengan CoA atau MSDS</li> <li>▪ Dilengkapi dengan label</li> <li>▪ Penyimpanan dan penggunaannya diawasi dan tercatat</li> </ul>	4		
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan kimia yang digunakan memenuhi persyaratan untuk digunakan pada kegiatan, sarana dan prasarana, peralatan dan</li> </ul>	3		

No	Parameter	Bobot	Hasil Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	perlengkapan atau fasilitas produksi hasil perikanan <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tidak berasal dari supplier terdaftar</li> <li>▪ Dilengkapi dengan CoA atau MSDS</li> <li>▪ Dilengkapi dengan label</li> <li>▪ Penyimpanan dan penggunaannya diawasi dan tercatat</li> </ul>			
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan kimia yang digunakan memenuhi persyaratan untuk digunakan pada kegiatan, sarana dan prasarana, peralatan dan perlengkapan atau fasilitas produksi hasil perikanan</li> <li>▪ Tidak berasal dari supplier terdaftar</li> <li>▪ Tidak dilengkapi dengan CoA atau MSDS</li> <li>▪ Dilengkapi dengan label</li> <li>▪ Penyimpanan dan penggunaannya tidak diawasi dan tidak tercatat</li> </ul>	2		
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan kimia yang digunakan memenuhi persyaratan untuk digunakan pada kegiatan, sarana dan prasarana, peralatan dan perlengkapan atau fasilitas produksi hasil perikanan</li> <li>▪ Tidak berasal dari supplier terdaftar</li> <li>▪ Tidak dilengkapi dengan CoA atau MSDS</li> <li>▪ Tidak Dilengkapi dengan label</li> <li>▪ Penyimpanan dan penggunaannya tidak diawasi dan tidak tercatat</li> </ul>	1		
<b>8</b>	<b>Persyaratan Pengendalian Binatang Pengganggu (<i>Pest Control</i>)</b>			
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tersedia prosedur dan fasilitas pengendalian binatang pengganggu dilingkungan UPI</li> <li>▪ UPI memiliki tindakan untuk mencegah binatang pengganggu masuk dan berkembangbiak di lingkungan UPI</li> <li>▪ UPI memiliki tindakan untuk pemusnahan binatang pengganggu secara berkala sesuai SOP</li> <li>▪ Rekaman pengendalian binatang pengganggu tersedia dan sesuai</li> </ul>	4		
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tersedia prosedur dan fasilitas pengendalian binatang pengganggu dilingkungan UPI</li> <li>▪ UPI memiliki tindakan untuk mencegah binatang pengganggu masuk dan berkembangbiak di lingkungan UPI</li> <li>▪ UPI memiliki tindakan untuk pemusnahan binatang pengganggu secara berkala sesuai SOP</li> <li>▪ Rekaman pengendalian binatang pengganggu tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai</li> </ul>	3		
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tersedia prosedur dan fasilitas pengendalian binatang pengganggu dilingkungan UPI</li> </ul>	2		



No	Parameter	Bobot	Hasil Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ UPI memiliki tindakan untuk mencegah binatang pengganggu masuk dan berkembangbiak di lingkungan UPI</li> <li>▪ UPI tidak memiliki tindakan untuk pemusnahan binatang pengganggu secara berkala sesuai SOP</li> <li>▪ Rekaman pengendalian binatang pengganggu tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai</li> </ul>			
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tersedia prosedur pengendalian binatang pengganggu di lingkungan UPI</li> <li>▪ UPI tidak memiliki tindakan untuk mencegah binatang pengganggu masuk dan berkembangbiak di lingkungan UPI</li> <li>▪ UPI tidak memiliki tindakan untuk pemusnahan binatang pengganggu secara berkala sesuai SOP</li> <li>▪ Rekaman pengendalian binatang pengganggu tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai</li> </ul>	1		
<b>9</b>	<b>Persyaratan Karyawan</b>			
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memiliki minimal 1 (satu) orang penanggungjawab mutu yang bersertifikat pelatihan HACCP</li> <li>▪ Dilakukan pengawasan terhadap tingkah laku karyawan sesuai SOP</li> <li>▪ Dilakukan pengawasan terhadap kebersihan dan kesehatan karyawan sesuai SOP</li> <li>▪ Dilakukan pengawasan terhadap penerapan kebijakan hygiene bagi pihak ke-3 yang berasal dari luar UPI sesuai SOP</li> </ul>	4		
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memiliki minimal 1 (satu) orang penanggungjawab mutu yang bersertifikat pelatihan HACCP</li> <li>▪ Tingkah laku karyawan tidak sesuai SOP dan dapat menyebabkan kontaminasi silang</li> <li>▪ Dilakukan pengawasan terhadap kebersihan dan kesehatan karyawan sesuai SOP</li> <li>▪ Dilakukan pengawasan terhadap penerapan kebijakan hygiene bagi pihak ke-3 yang berasal dari luar UPI sesuai SOP</li> </ul>	3		
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memiliki minimal 1 (satu) orang penanggungjawab mutu yang bersertifikat pelatihan HACCP</li> <li>▪ Tingkah laku karyawan tidak sesuai SOP dan dapat menyebabkan kontaminasi silang</li> <li>▪ Pengawasan terhadap kebersihan dan kesehatan karyawan tidak dilaksanakan sesuai SOP</li> <li>▪ Dilakukan pengawasan terhadap penerapan kebijakan hygiene bagi</li> </ul>	2		

No	Parameter	Bobot	Hasil Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	pihak ke-3 yang berasal dari luar UPI sesuai SOP			
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memiliki minimal 1 (satu) orang penanggungjawab mutu yang bersertifikat pelatihan HACCP</li> <li>▪ Tingkah laku karyawan tidak sesuai SOP dan dapat menyebabkan kontaminasi silang</li> <li>▪ Pengawasan terhadap kebersihan dan kesehatan karyawan tidak dilaksanakan sesuai SOP</li> <li>▪ Tidak dilakukan pengawasan terhadap penerapan kebijakan hygiene bagi pihak ke-3 yang berasal dari luar UPI sesuai SOP</li> </ul>	1		
<b>10</b>	<b>Pelatihan dan Kompetensi Karyawan</b>			
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tersedia prosedur, program dan rekaman kegiatan pelatihan bagi karyawan</li> <li>▪ Kegiatan pelatihan dilaksanakan sesuai SOP</li> <li>▪ Tersedia bukti dokumen evaluasi pelatihan</li> </ul>	4		
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tersedia prosedur, program dan rekaman kegiatan pelatihan bagi karyawan</li> <li>▪ Kegiatan pelatihan dilaksanakan sesuai SOP</li> <li>▪ Tidak tersedia bukti dokumen evaluasi pelatihan</li> </ul>	3		
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tersedia prosedur, program dan rekaman kegiatan pelatihan bagi karyawan</li> <li>▪ Kegiatan pelatihan tidak dilaksanakan sesuai SOP</li> <li>▪ Tidak tersedia bukti dokumen evaluasi pelatihan</li> </ul>	2		
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tidak tersedia prosedur, program dan rekaman kegiatan pelatihan bagi karyawan atau tersedia namun tidak sesuai</li> <li>▪ Kegiatan pelatihan tidak dilaksanakan sesuai SOP</li> <li>▪ Tidak tersedia bukti dokumen evaluasi pelatihan</li> </ul>	1		
<b>11</b>	<b>Tim HACCP</b>			
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tim HACCP mutakhir</li> <li>▪ Multi bagian dan memiliki kompetensi yang memadai sesuai dengan tanggungjawabnya</li> <li>▪ Ditetapkan oleh manajemen puncak UPI</li> </ul>	4		
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tim HACCP tidak mutakhir</li> <li>▪ Multi bagian dan memiliki kompetensi yang memadai sesuai dengan tanggungjawabnya</li> <li>▪ Ditetapkan oleh manajemen puncak UPI</li> </ul>	3		
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tim HACCP tidak mutakhir</li> </ul>	2		

No	Parameter	Bobot	Hasil Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Multi bagian dan memiliki kompetensi yang memadai sesuai dengan tanggungjawabnya</li> <li>▪ Tidak ditetapkan oleh manajemen puncak UPI</li> </ul>			
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tim HACCP tidak mutakhir</li> <li>▪ Multi bagian namun kompetensi kurang memadai sesuai dengan tanggungjawabnya</li> <li>▪ Tidak ditetapkan oleh manajemen puncak UPI</li> </ul>	1		
<b>12</b>	<b>Dokumen Panduan Mutu Penerapan HACCP</b>			
	a. Dokumen panduan mutu mutakhir dan di validasi	4		
	b. Dokumen panduan mutu mutakhir namun tidak divalidasi	3		
	c. Dokumen panduan mutu tidak mutakhir	2		
	d. Dokumen panduan mutu tidak mutakhir dan tidak divalidasi	1		
<b>13</b>	<b>Pelaksanaan Monitoring CCP dan Tindakan Perbaikan</b>			
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring CCP dilaksanakan sesuai dengan SOP</li> <li>▪ Rekaman monitoring CCP tersedia dan sesuai</li> <li>▪ Rekaman tindakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan tersedia dan sesuai</li> </ul>	4		
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring CCP dilaksanakan namun sesuai dengan SOP</li> <li>▪ Rekaman monitoring CCP tersedia dan sesuai</li> <li>▪ Rekaman tindakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan tersedia dan sesuai</li> </ul>	3		
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring CCP dilaksanakan namun sesuai dengan SOP</li> <li>▪ Rekaman monitoring CCP tersedia namun tidak sesuai</li> <li>▪ Rekaman tindakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan tersedia dan sesuai</li> </ul>	2		
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring CCP dilaksanakan namun sesuai dengan SOP</li> <li>▪ Rekaman monitoring CCP tersedia namun tidak sesuai</li> <li>▪ Rekaman tindakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai</li> </ul>	1		
<b>14</b>	<b>Validasi Rancangan HACCP dan Verifikasi</b>			
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dilakukan validasi apabila terjadi perubahan rencana HACCP</li> <li>▪ Dilakukan verifikasi untuk menilai efektifitas rencana HACCP sesuai dengan SOP</li> <li>▪ Rekaman kegiatan validasi dan verifikasi tersedia dan sesuai</li> </ul>	4		

No	Parameter	Bobot	Hasil Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dilakukan validasi apabila terjadi perubahan rencana HACCP</li> <li>▪ Dilakukan verifikasi untuk menilai efektifitas rencana HACCP sesuai dengan SOP</li> <li>▪ Rekaman kegiatan validasi dan verifikasi tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai</li> </ul>	3		
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dilakukan validasi apabila terjadi perubahan rencana HACCP</li> <li>▪ Tidak dilakukan verifikasi untuk menilai efektifitas rencana HACCP sesuai dengan SOP</li> <li>▪ Rekaman kegiatan validasi dan verifikasi tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai</li> </ul>	2		
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tidak dilakukan validasi apabila terjadi perubahan rencana HACCP</li> <li>▪ Tidak dilakukan verifikasi untuk menilai efektifitas rencana HACCP sesuai dengan SOP</li> <li>▪ Rekaman kegiatan validasi dan verifikasi tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai</li> </ul>	1		
<b>15</b>	<b>Penerapan Sistem Ketertelusuran</b>			
	a. Pengendalian sistem ketertelusuran dari hulu ke hilir telah dilaksanakan secara konsisten	4		
	b. UPI menerapkan sistem ketertelusuran namun belum melakukan penilaian efektifitasnya melalui simulasi mock recall	3		
	c. UPI menerapkan sistem ketertelusuran namun: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ belum melakukan penilaian efektifitasnya melalui simulasi <i>mock recall</i></li> <li>▪ terdapat ketidaksesuaian label yang tercantum dalam prosedur dan implementasinya</li> </ul>	2		
	d. UPI belum sepenuhnya menerapkan sistem ketertelusuran namun: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prosedur pelabelan tersedia namun tidak sesuai</li> <li>▪ informasi label pada kemasan kurang memadai atau tidak memenuhi persyaratan negara tujuan tertentu</li> <li>▪ simulasi <i>mock recall</i> untuk menilai efektifitas penerapan sistem traceability belum dilaksanakan</li> </ul>	1		
	<b>Total Bobot Penilaian</b>			

**B. Data Pendukung**

No	Pertanyaan	Deskripsi Hasil Observasi
1	Apakah UPI pernah mengalami internal suspend atau penolakan terkait kasus mutu dan keamanan produk selama periode berlakunya sertifikat HACCP	Jika Ya: Uraikan
2	Apakah UPI melakukan tindakan perbaikan atas seluruh temuan hasil	

	inspeksi/surveilan/investigasi yang telah dilaksanakan	
3	Apakah UPI dalam kondisi aktif melakukan kegiatan produksi	Uraikan kondisi keaktifan kegiatan produksi untuk masing-masing ruang lingkup produk bagi UPI yang memiliki lebih dari 1 RL
4	Apakah UPI melakukan kegiatan ekspor selama periode berlakunya sertifikat HACCP	Jika Ya: Jumlah HC/RL Tanggal Ekspor Volume Negara Tujuan

**Tempat, tanggal bulan tahun**  
**Tim Monev,**

**Pimpinan UPI,**

1	.....	.../Insp/....	Ttd
2	.....	.../Insp/....	Ttd
3	.....	.../Insp/....	Ttd

**ttd**  
**(nama)**

(FL/20.b/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**CHECKLIST MONITORING DAN EVALUASI  
“SERTIFIKASI HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) RUANG  
LINGKUP PRODUK PADA UPRL”**

<b>Nama UPRL</b>	:	
<b>Alamat</b>	:	
<b>Ruang Lingkup Produk</b>	:	1.
	:	2. dst
<b>Tanggal Monitoring &amp; Evaluasi</b>	:	
<b>Tim Monitoring dan Evaluasi</b>	:	1. .... /Insp/.....
	:	2. .... /Insp/.....
	:	3. .... /Insp/.....

**A. Konsistensi Pemenuhan Penerapan Persyaratan Teknis**

No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
<b>1</b>	<b>Persyaratan Lokasi dan Lingkungan UPRL</b>		
	a. Lokasi dan lingkungan memenuhi persyaratan, terpelihara, tersedia program dan rekaman pemeliharaan.	4	
	b. Lokasi dan lingkungan memenuhi persyaratan, terpelihara, <b>tidak tersedia</b> program dan rekaman pemeliharaan atau <b>tersedia tapi tidak sesuai</b> .	3	
	c. Lokasi dan lingkungan memenuhi persyaratan, <b>kurang terpelihara</b> , tersedia program dan rekaman pemeliharaan.	2	
	d. Lokasi dan lingkungan tidak memenuhi persyaratan, tidak terpelihara, tidak tersedia program dan rekaman pemeliharaan.	1	
<b>2</b>	<b>Persyaratan Bangunan, Fasilitas, Peralatan dan Perlengkapan UPRL</b>		
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bangunan, lay out, ruangan, penerangan memenuhi persyaratan.</li> <li>▪ Tersedia sarana dan prasarana; peralatan dan perlengkapan untuk melakukan kegiatan proses penanganan dan/atau pengolahan.</li> <li>▪ Tersedia fasilitas pendukung yang memadai untuk menjamin kebersihan karyawan.</li> </ul>	4	
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bangunan, lay out, ruangan, penerangan memenuhi persyaratan.</li> <li>▪ Tersedia sarana dan prasarana; peralatan dan perlengkapan untuk melakukan</li> </ul>	3	

No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	kegiatan proses penanganan dan/atau pengolahan. ▪ Fasilitas pendukung kurang memadai untuk menjamin kebersihan karyawan.		
c.	▪ Bangunan, lay out, ruangan, penerangan memenuhi persyaratan. ▪ Sarana dan prasarana; peralatan dan perlengkapan untuk melakukan kegiatan proses penanganan dan/atau pengolahan kurang memadai. ▪ Fasilitas pendukung kurang memadai untuk menjamin kebersihan karyawan.	2	
d.	▪ Bangunan, lay out, ruangan, penerangan kurang memenuhi persyaratan. ▪ Sarana dan prasarana; peralatan dan perlengkapan untuk melakukan kegiatan proses penanganan dan/atau pengolahan kurang memadai. ▪ Fasilitas pendukung kurang memadai untuk menjamin kebersihan karyawan.	1	
<b>3</b>	<b>Persyaratan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan Bahan Pengemas</b>		
a.	Pengendalian terhadap pemenuhan persyaratan mutu dan keamanan bahan baku, BTP dan Bahan Pengemas telah dilaksanakan secara konsisten.	4	
b.	▪ Monitoring terhadap persyaratan mutu dan keamanan bahan baku, BTP dan Bahan Pengemas telah dilaksanakan sesuai sesuai SOP. ▪ Bahan Baku, BTP dan Bahan Pengemas tidak berasal dari supplier terdaftar. ▪ BTP dan/atau Bahan Pengemas dilengkapi CoA atau MSDS.	3	
c.	▪ Monitoring terhadap persyaratan mutu dan keamanan bahan baku, BTP dan Bahan Pengemas tidak dilaksanakan sesuai sesuai SOP. ▪ Bahan Baku, BTP dan Bahan Pengemas tidak berasal dari supplier terdaftar. ▪ BTP dan/atau Bahan Pengemas dilengkapi CoA atau MSDS.	2	
d.	▪ Monitoring terhadap persyaratan mutu dan keamanan bahan baku, BTP dan Bahan Pengemas tidak dilaksanakan sesuai sesuai SOP. ▪ Bahan Baku, BTP dan Bahan Pengemas tidak berasal dari supplier terdaftar. ▪ BTP dan/atau Bahan Pengemas tidak dilengkapi CoA atau MSDS.	1	
<b>4</b>	<b>Persyaratan Penanganan dan/atau Pengolahan</b>		
a.	Pengendalian terhadap penanganan dan/atau pengolahan telah dilaksanakan secara konsisten.	4	

No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring penanganan dan/atau pengolahan dilaksanakan sesuai SOP.</li> <li>▪ Rekaman tersedia dan sesuai.</li> </ul>		
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengendalian terhadap penanganan dan/atau pengolahan telah dilaksanakan secara konsisten.</li> <li>▪ Monitoring penanganan dan/atau pengolahan dilaksanakan sesuai SOP.</li> <li>▪ Rekaman tersedia tapi tidak sesuai.</li> </ul>	3	
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengendalian terhadap penanganan dan/atau pengolahan belum dilaksanakan secara konsisten.</li> <li>▪ Monitoring penanganan dan/atau pengolahan dilaksanakan tapi tidak sesuai SOP.</li> <li>▪ Rekaman tidak tersedia.</li> </ul>	2	
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengendalian terhadap penanganan dan/atau pengolahan belum dilaksanakan secara konsisten.</li> <li>▪ Monitoring penanganan dan/atau pengolahan tidak dilaksanakan.</li> <li>▪ Rekaman tidak tersedia.</li> </ul>	1	
<b>5.</b>	<b>Persyaratan Penyimpanan</b>		
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai karakteristik produk dan dilakukan monitoring secara berkala.</li> <li>▪ Bahan baku dan produk akhir disimpan secara terpisah.</li> <li>▪ Rekaman monitoring tersedia dan sesuai.</li> </ul>	4	
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai karakteristik produk dan dilakukan monitoring secara berkala.</li> <li>▪ Bahan baku dan produk akhir disimpan secara terpisah.</li> <li>▪ Rekaman monitoring tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	3	
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai karakteristik produk dan dilakukan monitoring secara berkala.</li> <li>▪ Bahan baku dan produk akhir tidak disimpan secara terpisah.</li> <li>▪ Rekaman monitoring tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	2	
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Suhu dan kondisi penyimpanan tidak dipertahankan sesuai karakteristik produk dan tidak dilakukan monitoring secara berkala.</li> <li>▪ Bahan baku dan produk akhir tidak disimpan secara terpisah.</li> <li>▪ Rekaman monitoring tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	1	
<b>6</b>	<b>Persyaratan Keamanan Air</b>		
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sumber air, area treatment air, area penampungan air merupakan kawasan terbatas.</li> </ul>		



No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Baku mutu air yang digunakan memenuhi persyaratan.</li> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman terkait jaminan keamanan air tersedia dan sesuai.</li> </ul>		
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sumber air, area treatmen air, area penampungan air merupakan kawasan terbatas.</li> <li>▪ Baku mutu air yang digunakan memenuhi persyaratan.</li> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman terkait jaminan keamanan air tidak tersedia atau tersedia.</li> </ul>	3	
c	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sumber air, area treatmen air, area penampungan air merupakan kawasan terbatas.</li> <li>▪ Baku mutu air yang digunakan memenuhi tidak persyaratan.</li> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman terkait jaminan keamanan air tidak tersedia atau tersedia.</li> </ul>	2	
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sumber air, area treatmen air, area penampungan air belum dijadikan kawasan terbatas.</li> <li>▪ Baku mutu air yang digunakan memenuhi tidak persyaratan.</li> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman terkait jaminan keamanan air tidak tersedia atau tersedia.</li> </ul>	1	
<b>7</b>	<b>Persyaratan Pengadaan, Penyimpanan, Penggunaan dan Pelabelan Bahan Kimia</b>		
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan kimia yang digunakan memenuhi persyaratan untuk digunakan pada kegiatan, sarana dan prasarana, peralatan dan perlengkapan atau fasilitas produksi hasil perikanan.</li> <li>▪ Dilengkapi dengan CoA atau MSDS.</li> <li>▪ Dilengkapi dengan label.</li> <li>▪ Penyimpanan dan penggunaannya diawasi dan tercatat.</li> </ul>	4	
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan kimia yang digunakan memenuhi persyaratan untuk digunakan pada kegiatan, sarana dan prasarana, peralatan dan perlengkapan atau fasilitas produksi hasil perikanan.</li> <li>▪ Dilengkapi dengan CoA atau MSDS.</li> <li>▪ Dilengkapi dengan label.</li> <li>▪ Penyimpanan dan penggunaannya diawasi dan tercatat.</li> </ul>	3	
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan kimia yang digunakan memenuhi persyaratan untuk digunakan pada kegiatan, sarana dan prasarana, peralatan dan perlengkapan atau fasilitas produksi hasil perikanan.</li> <li>▪ Tidak dilengkapi dengan CoA atau MSDS</li> <li>▪ Dilengkapi dengan label.</li> </ul>	2	

No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Penyimpanan dan penggunaannya tidak diawasi dan tidak tercatat.</li> </ul>		
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan kimia yang digunakan memenuhi persyaratan untuk digunakan pada kegiatan, sarana dan prasarana, peralatan dan perlengkapan atau fasilitas produksi hasil perikanan.</li> <li>▪ Tidak dilengkapi dengan CoA atau MSDS.</li> <li>▪ Tidak Dilengkapi dengan label.</li> <li>▪ Penyimpanan dan penggunaannya tidak diawasi dan tidak tercatat.</li> </ul>	1	
<b>8</b>	<b>Persyaratan Pengendalian Binatang Pengganggu (Pest Control)</b>		
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tersedia prosedur dan fasilitas pengendalian binatang pengganggu dilingkungan UPRL.</li> <li>▪ Memiliki tindakan untuk mencegah binatang pengganggu masuk dan berkembangbiak di lingkungan UPRL.</li> <li>▪ Rekaman pengendalian binatang pengganggu tersedia dan sesuai.</li> </ul>	4	
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tersedia prosedur dan fasilitas pengendalian binatang pengganggu dilingkungan UPRL.</li> <li>▪ Memiliki tindakan untuk mencegah binatang pengganggu masuk dan berkembangbiak di lingkungan UPRL.</li> <li>▪ Rekaman pengendalian binatang pengganggu tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	3	
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prosedur dan fasilitas pengendalian binatang pengganggu dilingkungan UPRL tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> <li>▪ Memiliki tindakan untuk mencegah binatang pengganggu masuk dan berkembangbiak di lingkungan UPRL.</li> <li>▪ Rekaman pengendalian binatang pengganggu tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	2	
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prosedur dan fasilitas pengendalian binatang pengganggu dilingkungan UPRL tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> <li>▪ Tidak memiliki tindakan untuk mencegah binatang pengganggu masuk dan berkembangbiak di lingkungan UPRL.</li> <li>▪ Rekaman pengendalian binatang pengganggu tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	1	
<b>9</b>	<b>Persyaratan Karyawan</b>		
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memiliki minimal 1 (satu) orang penanggungjawab mutu yang bersertifikat pelatihan HACCP.</li> </ul>	4	

No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dilakukan pengawasan terhadap kebersihan dan kesehatan karyawan sesuai SOP.</li> <li>▪ Dilakukan pengawasan terhadap penerapan kebijakan hygiene bagi pihak ke-3 yang berasal dari luar UPRL sesuai SOP.</li> </ul>		
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memiliki minimal 1 (satu) orang penanggungjawab mutu yang bersertifikat pelatihan HACCP.</li> <li>▪ Dilakukan pengawasan terhadap kebersihan dan kesehatan karyawan sesuai SOP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan pengawasan terhadap penerapan kebijakan hygiene bagi pihak ke-3 yang berasal dari luar UPRL sesuai SOP.</li> </ul>	3	
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memiliki minimal 1 (satu) orang penanggungjawab mutu yang bersertifikat pelatihan HACCP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan pengawasan terhadap kebersihan dan kesehatan karyawan sesuai SOP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan pengawasan terhadap penerapan kebijakan hygiene bagi pihak ke-3 yang berasal dari luar UPRL sesuai SOP.</li> </ul>	2	
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tidak memiliki minimal 1 (satu) orang penanggungjawab mutu yang bersertifikat pelatihan HACCP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan pengawasan terhadap kebersihan dan kesehatan karyawan sesuai SOP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan pengawasan terhadap penerapan kebijakan hygiene bagi pihak ke-3 yang berasal dari luar UPRL sesuai SOP.</li> </ul>	1	
<b>10</b>	<b>Pelatihan dan Kompetensi Karyawan</b>		
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tersedia prosedur, program dan rekaman kegiatan pelatihan bagi karyawan.</li> <li>▪ Kegiatan pelatihan dilaksanakan sesuai SOP.</li> </ul>	4	
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman kegiatan pelatihan bagi karyawan tersedia namun tidak sesuai.</li> <li>▪ Kegiatan pelatihan dilaksanakan sesuai SOP.</li> </ul>	3	
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman kegiatan pelatihan bagi karyawan tersedia namun tidak sesuai.</li> <li>▪ Kegiatan pelatihan tidak dilaksanakan sesuai SOP.</li> </ul>	2	
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman kegiatan pelatihan bagi karyawan tidak tersedia</li> <li>▪ Kegiatan pelatihan tidak dilaksanakan.</li> </ul>	1	

No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
<b>11</b>	<b>Tim HACCP</b>		
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tim HACCP mutakhir.</li> <li>▪ Multi bagian dan memiliki kompetensi yang memadai sesuai dengan tanggungjawabnya.</li> <li>▪ Ditetapkan oleh manajemen puncak UPRL.</li> </ul>	4	
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tim HACCP tidak mutakhir.</li> <li>▪ Multi bagian dan memiliki kompetensi yang memadai sesuai dengan tanggungjawabnya.</li> <li>▪ Ditetapkan oleh manajemen puncak UPRL.</li> </ul>	3	
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tim HACCP tidak mutakhir.</li> <li>▪ Multi bagian dan memiliki kompetensi yang memadai sesuai dengan tanggungjawabnya.</li> <li>▪ Tidak ditetapkan oleh manajemen puncak UPRL.</li> </ul>	2	
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tim HACCP tidak mutakhir.</li> <li>▪ Multi bagian namun kompetensi kurang memadai sesuai dengan tanggungjawabnya.</li> <li>▪ Tidak ditetapkan oleh manajemen puncak UPRL.</li> </ul>	1	
<b>12</b>	<b>Dokumen Panduan Mutu Penerapan HACCP</b>		
	a. Dokumen panduan mutu mutakhir dan di validasi.	4	
	b. Dokumen panduan mutu mutakhir namun tidak divalidasi.	3	
	c. Dokumen panduan mutu tidak mutakhir.	2	
	d. Dokumen panduan mutu tidak mutakhir dan tidak divalidasi.	1	
<b>13</b>	<b>Pelaksanaan Monitoring CCP dan Tindakan Perbaikan</b>		
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring CCP dilaksanakan sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman monitoring CCP tersedia dan sesuai.</li> <li>▪ Rekaman tindakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan tersedia dan sesuai.</li> </ul>	4	
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring CCP dilaksanakan namun sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman monitoring CCP tersedia dan sesuai.</li> <li>▪ Rekaman tindakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan tersedia dan sesuai.</li> </ul>	3	
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring CCP dilaksanakan namun sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman monitoring CCP tersedia namun tidak sesuai.</li> <li>▪ Rekaman tindakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan tersedia dan sesuai.</li> </ul>	2	
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring CCP dilaksanakan namun sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman monitoring CCP tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	1	

No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rekaman tindakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>		
<b>14</b>	<b>Validasi Rancangan HACCP dan Verifikasi</b>		
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dilakukan validasi apabila terjadi perubahan rencana HACCP.</li> <li>▪ Dilakukan verifikasi untuk menilai efektifitas rencana HACCP sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman kegiatan validasi dan verifikasi tersedia dan sesuai.</li> </ul>	4	
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dilakukan validasi apabila terjadi perubahan rencana HACCP.</li> <li>▪ Dilakukan verifikasi untuk menilai efektifitas rencana HACCP sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman kegiatan validasi dan verifikasi tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	3	
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dilakukan validasi apabila terjadi perubahan rencana HACCP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan verifikasi untuk menilai efektifitas rencana HACCP sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman kegiatan validasi dan verifikasi tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	2	
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tidak dilakukan validasi apabila terjadi perubahan rencana HACCP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan verifikasi untuk menilai efektifitas rencana HACCP sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman kegiatan validasi dan verifikasi tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	1	
<b>15</b>	<b>Penerapan Sistem Ketertelusuran</b>		
a.	Pengendalian sistem ketertelusuran dari hulu ke hilir telah dilaksanakan secara konsisten	4	
b.	UPRL memiliki prosedur traceability namun penerapannya masih terbatas	3	
c.	UPRL memiliki prosedur traceability namun belum diterapkan	2	
d.	UPRL belum memiliki prosedur traceability	1	
	<b>Total Bobot Penilaian</b>		

**B. Data Pendukung**

No	Pertanyaan	Deskripsi Hasil Observasi
1	Apakah UPRL pernah mengalami internal suspend atau penolakan terkait kasus mutu dan keamanan produk selama periode berlakunya sertifikat HACCP	Jika Ya: Uraikan
2	Apakah UPRL melakukan tindakan perbaikan atas seluruh temuan hasil	

	inspeksi/surveilan/investigasi yang telah dilaksanakan	
3	Apakah UPRL dalam kondisi aktif melakukan kegiatan produksi	
4	Apakah UPRL melakukan kegiatan ekspor selama periode berlakunya sertifikat HACCP	Jika Ya: Jumlah HC/RL Tanggal Ekspor Volume Negara Tujuan

**Tempat, tanggal bulan tahun**

**Tim Monev,**

**Pimpinan UPI,**

1	.....	.../Insp/....	Ttd
2	.....	.../Insp/....	Ttd
3	.....	.../Insp/....	Ttd

**ttd**

**(nama)**

(FL/20.c/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**CHECKLIST MONITORING DAN EVALUASI**

**“SERTIFIKASI HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) RUANG  
LINGKUP PRODUK PADA UPTI”**

<b>Nama UPTI</b>	:	
<b>Alamat</b>	:	
<b>Ruang Lingkup Produk</b>	:	1.
	:	2. dst
<b>Tanggal Monitoring &amp; Evaluasi</b>	:	
<b>Tim Monitoring dan Evaluasi</b>	:	1. .... /Insp/.....
	:	2. .... /Insp/.....
	:	3. .... /Insp/.....

**A. Konsistensi Pemenuhan Penerapan Persyaratan Teknis**

No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
<b>1</b>	<b>Persyaratan Lokasi dan Lingkungan UPTI</b>		
	a. Lokasi dan lingkungan memenuhi persyaratan, terpelihara, tersedia program dan rekaman pemeliharaan.	4	
	b. Lokasi dan lingkungan memenuhi persyaratan, terpelihara, <b>tidak tersedia</b> program dan rekaman pemeliharaan atau <b>tersedia tapi tidak sesuai</b> .	3	
	c. Lokasi dan lingkungan memenuhi persyaratan, <b>kurang terpelihara</b> , tersedia program dan rekaman pemeliharaan.	2	
	d. Lokasi dan lingkungan tidak memenuhi persyaratan, tidak terpelihara, tidak tersedia program dan rekaman pemeliharaan.	1	
<b>2</b>	<b>Persyaratan Bangunan, Fasilitas, Peralatan dan Perlengkapan UPRL</b>		
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bangunan, lay out, ruangan memenuhi persyaratan.</li> <li>▪ Tersedia sarana dan prasarana; peralatan dan perlengkapan untuk melakukan kegiatan proses penanganan dan/atau pengolahan.</li> <li>▪ Tersedia fasilitas pendukung yang memadai untuk menjamin kebersihan karyawan.</li> </ul>	4	
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bangunan, lay out, ruangan memenuhi persyaratan.</li> <li>▪ Tersedia sarana dan prasarana; peralatan dan perlengkapan untuk melakukan kegiatan proses penanganan dan/atau pengolahan.</li> <li>▪ Fasilitas pendukung kurang memadai untuk menjamin kebersihan karyawan.</li> </ul>	3	

No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bangunan, lay out, ruangan memenuhi persyaratan.</li> <li>▪ Sarana dan prasarana; peralatan dan perlengkapan untuk melakukan kegiatan proses penanganan dan/atau pengolahan kurang memadai.</li> <li>▪ Fasilitas pendukung kurang memadai untuk menjamin kebersihan karyawan.</li> </ul>	2	
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bangunan, lay out, ruangan kurang memenuhi persyaratan.</li> <li>▪ Sarana dan prasarana; peralatan dan perlengkapan untuk melakukan kegiatan proses penanganan dan/atau pengolahan kurang memadai.</li> <li>▪ Fasilitas pendukung kurang memadai untuk menjamin kebersihan karyawan.</li> </ul>	1	
<b>3</b>	<b>Persyaratan Bahan Baku dan Bahan Pengemas</b>		
a.	Pengendalian terhadap pemenuhan persyaratan mutu dan keamanan bahan baku dan Bahan Pengemas telah dilaksanakan secara konsisten.	4	
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring terhadap persyaratan mutu dan keamanan bahan baku telah dilaksanakan sesuai sesuai SOP.</li> <li>▪ Bahan Baku dan Bahan Pengemas tidak berasal dari supplier terdaftar.</li> <li>▪ Tersedia rekaman monitoring.</li> </ul>	3	
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring terhadap persyaratan mutu dan keamanan bahan baku dilaksanakan sesuai sesuai SOP.</li> <li>▪ Bahan Baku dan Bahan Pengemas tidak berasal dari supplier terdaftar.</li> <li>▪ Tidak tersedia rekaman monitoring.</li> </ul>	2	
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring terhadap persyaratan mutu dan keamanan bahan baku tidak dilaksanakan sesuai sesuai SOP.</li> <li>▪ Bahan Baku dan Bahan Pengemas tidak berasal dari supplier terdaftar.</li> <li>▪ Tidak tersedia rekaman monitoring.</li> </ul>	1	
<b>4</b>	<b>Persyaratan Penanganan dan/atau Pengolahan</b>		
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengendalian penanganan dan/atau pengolahan menjamin tidak terjadi kontaminasi antara bahan tepung ikan dan lainnya.</li> <li>▪ Monitoring penanganan dan/atau pengolahan dilaksanakan sesuai SOP.</li> <li>▪ Rekaman tersedia dan sesuai.</li> </ul>	4	
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengendalian penanganan dan/atau pengolahan menjamin tidak terjadi kontaminasi antara bahan tepung ikan dan lainnya.</li> <li>▪ Monitoring penanganan dan/atau pengolahan dilaksanakan sesuai SOP.</li> <li>▪ Rekaman tersedia tapi tidak sesuai.</li> </ul>	3	
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengendalian penanganan dan/atau pengolahan tidak menjamin terjadinya kontaminasi antara bahan tepung ikan dan lainnya.</li> <li>▪ Monitoring penanganan dan/atau pengolahan dilaksanakan tapi tidak sesuai SOP.</li> <li>▪ Rekaman tidak tersedia.</li> </ul>	2	



No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pengendalian penanganan dan/atau pengolahan tidak menjamin terjadinya kontaminasi antara bahan tepung ikan dan lainnya.</li> <li>▪ Monitoring penanganan dan/atau pengolahan tidak dilaksanakan.</li> <li>▪ Rekaman tidak tersedia.</li> </ul>	1	
<b>5.</b>	<b>Persyaratan Penyimpanan</b>		
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai karakteristik produk dan dilakukan monitoring secara berkala.</li> <li>▪ Bahan baku dan produk akhir disimpan secara terpisah.</li> <li>▪ Rekaman monitoring tersedia dan sesuai.</li> </ul>	4	
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai karakteristik produk dan dilakukan monitoring secara berkala.</li> <li>▪ Bahan baku dan produk akhir disimpan secara terpisah.</li> <li>▪ Rekaman monitoring tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	3	
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai karakteristik produk dan dilakukan monitoring secara berkala.</li> <li>▪ Bahan baku dan produk akhir tidak disimpan secara terpisah.</li> <li>▪ Rekaman monitoring tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	2	
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kondisi penyimpanan tidak dipertahankan sesuai karakteristik produk dan tidak dilakukan monitoring secara berkala.</li> <li>▪ Bahan baku dan produk akhir tidak disimpan secara terpisah.</li> <li>▪ Rekaman monitoring tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	1	
<b>6</b>	<b>Persyaratan Keamanan Air</b>		
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sumber air dan area penampungan air merupakan kawasan terbatas.</li> <li>▪ Baku mutu air yang digunakan memenuhi persyaratan.</li> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman terkait jaminan keamanan air tersedia dan sesuai.</li> </ul>		
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sumber air dan area penampungan air merupakan kawasan terbatas.</li> <li>▪ Baku mutu air yang digunakan memenuhi persyaratan.</li> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman terkait jaminan keamanan air tidak tersedia atau tersedia namun .</li> </ul>	3	
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sumber air dan area penampungan air merupakan kawasan terbatas.</li> <li>▪ Baku mutu air yang digunakan memenuhi tidak persyaratan.</li> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman terkait jaminan keamanan air tidak tersedia atau tersedia.</li> </ul>	2	
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sumber air dan area penampungan air belum dijadikan kawasan terbatas.</li> <li>▪ Baku mutu air yang digunakan memenuhi tidak persyaratan.</li> </ul>	1	

No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman terkait jaminan keamanan air tidak tersedia atau tersedia.</li> </ul>		
<b>7</b>	<b>Persyaratan Pengadaan, Penyimpanan, Penggunaan dan Pelabelan Bahan Kimia</b>		
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan kimia disimpan ditempat khusus.</li> <li>▪ Dilengkapi dengan label.</li> <li>▪ Penyimpanan dan penggunaannya diawasi dan tercatat.</li> </ul>	4	
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan kimia disimpan ditempat khusus.</li> <li>▪ Tidak dilengkapi dengan label.</li> <li>▪ Penyimpanan dan penggunaannya diawasi dan tercatat.</li> </ul>	3	
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan kimia disimpan ditempat khusus.</li> <li>▪ Tidak dilengkapi dengan label.</li> <li>▪ Penyimpanan dan penggunaannya tidak diawasi dan tidak tercatat.</li> </ul>	2	
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bahan kimia tidak disimpan ditempat khusus.</li> <li>▪ Tidak dilengkapi dengan label.</li> <li>▪ Penyimpanan dan penggunaannya tidak diawasi dan tidak tercatat.</li> </ul>	1	
<b>8</b>	<b>Persyaratan Pengendalian Binatang Pengganggu (Pest Control)</b>		
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tersedia prosedur dan fasilitas pengendalian binatang pengganggu dilingkungan UPTI.</li> <li>▪ Memiliki tindakan untuk mencegah binatang pengganggu masuk dan berkembangbiak di lingkungan UPTI.</li> <li>▪ Rekaman pengendalian binatang pengganggu tersedia dan sesuai.</li> </ul>	4	
b.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tersedia prosedur dan fasilitas pengendalian binatang pengganggu dilingkungan UPTI.</li> <li>▪ Memiliki tindakan untuk mencegah binatang pengganggu masuk dan berkembangbiak di lingkungan UPTI.</li> <li>▪ Rekaman pengendalian binatang pengganggu tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	3	
c.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prosedur dan fasilitas pengendalian binatang pengganggu dilingkungan UPTI tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> <li>▪ Memiliki tindakan untuk mencegah binatang pengganggu masuk dan berkembangbiak di lingkungan UPTI.</li> <li>▪ Rekaman pengendalian binatang pengganggu tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	2	
d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prosedur dan fasilitas pengendalian binatang pengganggu dilingkungan UPTI tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> <li>▪ Tidak memiliki tindakan untuk mencegah binatang pengganggu masuk dan berkembangbiak di lingkungan UPTI.</li> <li>▪ Rekaman pengendalian binatang pengganggu tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	1	
<b>9</b>	<b>Persyaratan Karyawan</b>		
a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memiliki minimal 1 (satu) orang penanggungjawab mutu yang bersertifikat pelatihan HACCP.</li> </ul>	4	

No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dilakukan pengawasan terhadap kebersihan dan kesehatan karyawan sesuai SOP.</li> <li>▪ Dilakukan pengawasan terhadap penerapan kebijakan hygiene bagi pihak ke-3 yang berasal dari luar UPTI sesuai SOP.</li> </ul>		
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memiliki minimal 1 (satu) orang penanggungjawab mutu yang bersertifikat pelatihan HACCP.</li> <li>▪ Dilakukan pengawasan terhadap kebersihan dan kesehatan karyawan sesuai SOP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan pengawasan terhadap penerapan kebijakan hygiene bagi pihak ke-3 yang berasal dari luar UPTI sesuai SOP.</li> </ul>	3	
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memiliki minimal 1 (satu) orang penanggungjawab mutu yang bersertifikat pelatihan HACCP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan pengawasan terhadap kebersihan dan kesehatan karyawan sesuai SOP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan pengawasan terhadap penerapan kebijakan hygiene bagi pihak ke-3 yang berasal dari luar UPTI sesuai SOP.</li> </ul>	2	
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tidak memiliki minimal 1 (satu) orang penanggungjawab mutu yang bersertifikat pelatihan HACCP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan pengawasan terhadap kebersihan dan kesehatan karyawan sesuai SOP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan pengawasan terhadap penerapan kebijakan hygiene bagi pihak ke-3 yang berasal dari luar UPTI sesuai SOP.</li> </ul>	1	
<b>10</b>	<b>Pelatihan dan Kompetensi Karyawan</b>		
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tersedia prosedur, program dan rekaman kegiatan pelatihan bagi karyawan.</li> <li>▪ Kegiatan pelatihan dilaksanakan sesuai SOP.</li> </ul>	4	
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman kegiatan pelatihan bagi karyawan tersedia namun tidak sesuai.</li> <li>▪ Kegiatan pelatihan dilaksanakan sesuai SOP.</li> </ul>	3	
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman kegiatan pelatihan bagi karyawan tersedia namun tidak sesuai.</li> <li>▪ Kegiatan pelatihan tidak dilaksanakan sesuai SOP.</li> </ul>	2	
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prosedur, program dan rekaman kegiatan pelatihan bagi karyawan tidak tersedia.</li> <li>▪ Kegiatan pelatihan tidak dilaksanakan.</li> </ul>	1	
<b>11</b>	<b>Tim HACCP</b>		
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tim HACCP mutakhir.</li> <li>▪ Multi bagian dan memiliki kompetensi yang memadai sesuai dengan tanggungjawabnya.</li> <li>▪ Ditetapkan oleh manajemen puncak UPTI.</li> </ul>	4	
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tim HACCP tidak mutakhir.</li> <li>▪ Multi bagian dan memiliki kompetensi yang memadai sesuai dengan tanggungjawabnya.</li> <li>▪ Ditetapkan oleh manajemen puncak UPTI.</li> </ul>	3	
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tim HACCP tidak mutakhir.</li> <li>▪ Multi bagian dan memiliki kompetensi yang memadai sesuai dengan tanggungjawabnya.</li> <li>▪ Tidak ditetapkan oleh manajemen puncak UPTI.</li> </ul>	2	

No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tim HACCP tidak mutakhir.</li> <li>▪ Multi bagian namun kompetensi kurang memadai sesuai dengan tanggungjawabnya.</li> <li>▪ Tidak ditetapkan oleh manajemen puncak UPTL.</li> </ul>	1	
<b>12</b>	<b>Dokumen Panduan Mutu Penerapan HACCP</b>		
	a. Dokumen panduan mutu mutakhir dan di validas.i	4	
	b. Dokumen panduan mutu mutakhir namun tidak divalidasi.	3	
	c. Dokumen panduan mutu tidak mutakhir.	2	
	d. Dokumen panduan mutu tidak mutakhir dan tidak divalidasi.	1	
<b>13</b>	<b>Pelaksanaan Monitoring CCP dan Tindakan Perbaikan</b>		
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring CCP dilaksanakan sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman monitoring CCP tersedia dan sesuai.</li> <li>▪ Rekaman tindakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan tersedia dan sesuai.</li> </ul>	4	
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring CCP dilaksanakan namun sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman monitoring CCP tersedia dan sesuai.</li> <li>▪ Rekaman tindakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan tersedia dan sesuai.</li> </ul>	3	
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring CCP dilaksanakan namun sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman monitoring CCP tersedia namun tidak sesuai.</li> <li>▪ Rekaman tindakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan tersedia dan sesuai.</li> </ul>	2	
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Monitoring CCP dilaksanakan namun sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman monitoring CCP tersedia namun tidak sesuai.</li> <li>▪ Rekaman tindakan perbaikan apabila terjadi penyimpangan tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	1	
<b>14</b>	<b>Validasi Rancangan HACCP dan Verifikasi</b>		
	a. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dilakukan validasi apabila terjadi perubahan rencana HACCP.</li> <li>▪ Dilakukan verifikasi untuk menilai efektifitas rencana HACCP sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman kegiatan validasi dan verifikasi tersedia dan sesuai.</li> </ul>	4	
	b. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dilakukan validasi apabila terjadi perubahan rencana HACCP.</li> <li>▪ Dilakukan verifikasi untuk menilai efektifitas rencana HACCP sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman kegiatan validasi dan verifikasi tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	3	
	c. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dilakukan validasi apabila terjadi perubahan rencana HACCP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan verifikasi untuk menilai efektifitas rencana HACCP sesuai dengan SOP.</li> <li>▪ Rekaman kegiatan validasi dan verifikasi tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>	2	
	d. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tidak dilakukan validasi apabila terjadi perubahan rencana HACCP.</li> <li>▪ Tidak dilakukan verifikasi untuk menilai efektifitas rencana HACCP sesuai dengan SOP.</li> </ul>	1	

No	Parameter	Bobot Penilaian	Deskripsi Hasil Pengamatan
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rekaman kegiatan validasi dan verifikasi tidak tersedia atau tersedia namun tidak sesuai.</li> </ul>		
<b>15</b>	<b>Penerapan Sistem Ketertelusuran</b>		
	a. Pengendalian sistem ketertelusuran dari hulu ke hilir telah dilaksanakan secara konsisten.	4	
	b. UPTI memiliki prosedur <i>traceability</i> namun penerapannya masih terbatas.	3	
	c. UPTI memiliki prosedur <i>traceability</i> namun belum diterapkan.	2	
	d. UPTI belum memiliki prosedur <i>traceability</i> .	1	
	<b>Total Bobot Penilaian</b>		

**B. Data Pendukung**

No	Pertanyaan	Deskripsi Hasil Observasi
1	Apakah UPTI melakukan tindakan perbaikan atas seluruh temuan hasil inspeksi/surveilan yang telah dilaksanakan.	
3	Apakah UPTI dalam kondisi aktif melakukan kegiatan produksi.	
4	Apakah UPTI melakukan kegiatan ekspor selama periode berlakunya sertifikat CCP.	Jika Ya: Jumlah HC Tanggal Ekspor Volume Negara Tujuan

**Tempat, tanggal bulan tahun**

**Tim Money,**

**Pimpinan UPI,**

1	.....	.../Insp/....	Ttd
2	.....	.../Insp/....	Ttd
3	.....	.../Insp/....	Ttd

**ttd**  
**(nama jelas)**

(FL/21/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

**LAPORAN MONITORING DAN EVALUASI PENERAPAN PMMT/HACCP**

Nama UPI			
Alamat			
	Jenis produk	No Sertifikat	Grade
Pimpinan UPI			
<b>Tim Monitoring dan Evaluasi</b>			
Ketua Anggota			...../ Insp/..... ...../ Insp/.....
Tanggal Monev			

Hasil Monitoring dan Evaluasi Terhadap Konsistensi Pemenuhan Penerapan Persyaratan Teknis

No	Parameter Persyaratan	Nilai Pemenuhan Persyaratan
1.	Persyaratan Lokasi dan Lingkungan UPI	
2.	Persyaratan Bangunan, Fasilitas, Peralatan dan Perlengkapan UPI	
3.	Persyaratan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan (BTP) dan Bahan Pengemas	
4.	Persyaratan Penanganan dan/atau Pengolahan	
5.	Persyaratan Penyimpanan	
6.	Persyaratan Keamanan Air dan Es	
7.	Persyaratan Pengadaan, Penyimpanan, Penggunaan dan Pelabelan Bahan Kimia	
8.	Persyaratan Pengendalian Binatang Pengganggu (Pest Control)	
9.	Persyaratan Karyawan	
10.	Pelatihan dan Kompetensi Karyawan	
11.	Tim HACCP	
12.	Dokumen Panduan Mutu Penerapan HACCP	
13.	Pelaksanaan Monitoring CCP dan Tindakan Perbaikan	
14.	Validasi Rancangan HACCP dan Verifikasi	
15.	Penerapan Sistem Ketertelusuran	

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi terhadap UPI... , diperoleh nilai total atas konsistensi pemenuhan Penerapan Persyaratan Teknis dengan jumlah ....

Tanggal/bulan/tahun

Ttd Kepala UPT

Nama Jelas

(FL/22/PPM/001)



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

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16 JAKARTA 10110  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527,  
KOTAK POS 4130 JKP 10041

REKAPITULASI KEGIATAN MONITORING DAN EVALUASI  
PENERAPAN PMMT/HACCP  
UPT .....  
BULAN ..... TAHUN .....

No	Nama UPI	Alamat	No	RL Produk	No Sertifikat	Grade HACCP	Tanggal Monev	Tim Monev	Nilai

Mengetahui,

Ttd Kepala UPT

Nama Jelas