



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN**  
**BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU**  
**HASIL KELAUTAN DAN 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) EMAIL [setban.bkipm@kkp.go.id](mailto:setban.bkipm@kkp.go.id)

KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN  
NOMOR 32 TAHUN 2024  
TENTANG

*CHECKLIST* DAN FORMAT LAPORAN HASIL INSPEKSI PADA SERTIFIKASI  
LINGKUP BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU  
HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN,

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan pengendalian dan pengawasan mutu dan keamanan hasil kelautan dan perikanan oleh Inspektur Mutu, diperlukan *checklist* dan format laporan hasil inspeksi pada sertifikasi lingkup badan pengendalian dan pengawasan mutu hasil kelautan dan perikanan;
- b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan tentang *Checklist* dan Format Laporan Hasil Inspeksi Pada Sertifikasi Lingkup Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan;
- Mengingat : 1. Peraturan Presiden Nomor 38 Tahun 2023 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 89);
2. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 5 Tahun 2024 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 126);
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 16 Tahun 2024 tentang Kewenangan Pembinaan dan Pengendalian dalam Rangka Penerbitan Sertifikat Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 672);

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan : KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN TENTANG *CHECKLIST* DAN FORMAT LAPORAN HASIL INSPEKSI PADA SERTIFIKASI LINGKUP BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN.

- KESATU : Menetapkan *Checklist* dan Format Laporan Hasil Inspeksi Pada Sertifikasi Lingkup Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan sebagaimana tercantum dalam Lampiran I sampai dengan X yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Kepala Badan ini.
- KEDUA : *Checklist* dan Format Laporan Hasil Inspeksi Pada Sertifikasi Lingkup Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan sebagaimana dimaksud diktum KESATU merupakan bagian dari dokumen pada standar inspeksi dalam rangka pengendalian Penerbitan Sertifikat Lingkup Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan.
- KETIGA : Dokumen pada standar inspeksi sebagaimana dimaksud diktum KEDUA dilaksanakan oleh Inspektur Mutu lingkup Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan, dengan tugas:
1. inspeksi penerapan cara penanganan ikan yang baik;
  2. inspeksi penerapan cara pembenihan ikan yang baik;
  3. inspeksi penerapan cara budidaya ikan yang baik;
  4. inspeksi penerapan cara pembuatan obat ikan yang baik;
  5. inspeksi penerapan cara distribusi obat ikan yang baik;
  6. inspeksi penerapan cara pembuatan pakan ikan yang baik;
  7. inspeksi penerapan cara pengolahan ikan yang baik;
  8. inspeksi penerapan program manajemen mutu terpadu (PMMT)/*Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP);
  9. inspeksi penerapan cara distribusi ikan yang baik; dan
  10. menyampaikan Laporan Hasil Inspeksi kepada Kepala Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan melalui Kepala Pusat Pengendalian dan Pengawasan Mutu Produksi Primer atau Kepala Pusat Pengendalian dan Pengawasan Mutu Pascapanen sesuai dengan ruang lingkupnya masing-masing.
- KEEMPAT : Laporan Hasil Inspeksi sebagaimana dimaksud diktum KETIGA sebagai dasar penerbitan sertifikat oleh Kepala Badan.
- KELIMA : Keputusan Kepala Badan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Salinan sesuai dengan aslinya  
Sekretaris Badan Pengendalian  
dan Pengawasan Mutu Hasil  
Kelautan dan Perikanan,



Hari Maryadi

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 18 Oktober 2024  
KEPALA BADAN PENGENDALIAN  
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

ISHARTINI

LAMPIRAN I  
KEPUTUSAN KEPALA BADAN  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN  
PERIKANAN  
NOMOR 32 TAHUN 2024  
TENTANG  
CHECKLIST DAN FORMAT LAPORAN  
HASIL INSPEKSI PADA SERTIFIKASI  
LINGKUP BADAN PENGENDALIAN  
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN

**DOKUMEN DAN FORMAT  
CHECKLIST DAN LAPORAN HASIL INSPEKSI**

<b>No.</b>	<b>Nama Sertifikat</b>	<b>CheckList Inspeksi</b>	<b>Laporan Hasil Inspeksi</b>
1	Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB)	1. FL/07a/PRIMER/006 Checklist Inspeksi Pengendalian Mutu 2. FL/07b/PRIMER/006 Checklist Inspeksi HACCP	1. FL/08/PRIMER/006 Laporan Hasil Inspeksi Pengendalian Mutu
2	Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB)	1. FL/02/PRIMER/002 Checklist Sertifikasi Cara Pembenihan Ikan Yang Baik (CPIB)	1. FL/04/PRIMER/002 Laporan Hasil Inspeksi
3	Cara Budidaya Ikan yang Baik (CBIB)	1. FL/06/PRIMER/001 Ceklist Penilaian CBIB sesuai dengan komoditas: a. Ceklist Sertifikasi CBIB Komoditas Udang b. Ceklist Sertifikasi CBIB Komoditas Rumput Laut c. Ceklist Sertifikasi CBIB Komoditas Ikan Hias d. Ceklist Sertifikasi CBIB Komoditas Ikan Air Tawar e. Ceklist Sertifikasi CBIB Komoditas Ikan Air Laut f. Ceklist Sertifikasi CBIB Komoditas Lobster g. Ceklist Sertifikasi CBIB Komoditas Ikan Air Payau	1. FL/07/PRIMER/001 Laporan Hasil Inspeksi
4	Cara Pembuatan Obat Ikan yang Baik (CPOIB)	1. FL/05/PRIMER/006 Checklist Audit Sertifikasi CPOIB	1. FL/07/PRIMER/006 Laporan Hasil Audit Lapangan

No.	Nama Sertifikat	CheckList Inspeksi	Laporan Hasil Inspeksi
5	Cara Distribusi Obat Ikan yang Baik (CDOIB)	1. (FL/04/PP-CDOIB) Checklist Penilaian CDOIB	1. FL/06/PP- CDOIB Laporan Hasil Inspeksi / Berita Acara Penilaian
6	Cara Pembuatan Pakan Ikan yang Baik (CPPIB)	1. FL/04/PRIMER/003 Checklist Sertifikasi Cara Pembuatan Pakan Ikan Yang Baik (CPPIB)	1. FL/06/PRIMER/003 Laporan Hasil Inspeksi
7	Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)	1. FL/05-A/PASCA/001 Kuesioner Inspeksi Sertifikat Kelayakan Pengolahan Unit Pengolahan Ikan Skala Menengah Besar 2. FL/05-B/PASCA/001 Kuesioner Inspeksi Sertifikat Kelayakan Pengolahan Unit Pengolahan Ikan Skala Mikro Kecil	1. FL/08/PASCA/001 Laporan Singkat Hasil Inspeksi
8	Sertifikasi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP)	1. FL/06/PASCA/002 Checklist Inspeksi	1. FL/10/PASCA/002 Laporan Singkat Hasil Inspeksi
9	Sertifikat Penerapan Distribusi Ikan (SPDI)	1. (FL/02/Pasca/002) Kuesioner Pemeriksaan Penerapan CDIB atau Pemeriksaan Konsistensi Penerapan CDIB untuk Kegiatan Pengadaan Ikan dan/atau Sortasi dan/atau Grading Ikan dengan Form 2. (FL/03/Pasca/002) Kuesioner Pemeriksaan Penerapan CDIB atau Pemeriksaan Konsistensi Penerapan CDIB untuk Kegiatan Penyimpanan Ikan dengan Form 3. (FL/04/Pasca/002) Kuesioner Pemeriksaan Penerapan CDIB atau Pemeriksaan Konsistensi Penerapan CDIB untuk	1. FL/08/Pasca/002 Laporan Hasil Pemeriksaan Penerapan CDIB

No.	Nama Sertifikat	CheckList Inspeksi	Laporan Hasil Inspeksi
		Kegiatan Pengangkutan Ikan Segar, Pengangkutan Ikan Beku, Pengangkutan Ikan Hidup dan Pengangkutan Ikan Kering 4. FL/05/Pasca/002 Checklist Pelaksanaan Pemeriksaan Penerapan HACCP Pelaku Usaha Distribusi	

KEPALA BADAN PENGENDALIAN  
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

Ishartini

Salinan sesuai dengan aslinya  
Sekretaris Badan Pengendalian  
dan Pengawasan Mutu Hasil  
Kelautan dan Perikanan,



Hari Maryadi

LAMPIRAN II  
KEPUTUSAN KEPALA BADAN  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN  
PERIKANAN  
NOMOR 32 TAHUN 2024  
TENTANG  
*CHECKLIST* DAN FORMAT LAPORAN  
HASIL INSPEKSI PADA SERTIFIKASI  
LINGKUP BADAN PENGENDALIAN  
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN

**CHECKLIST DAN FORMAT LAPORAN PENERAPAN  
CARA PENANGANAN IKAN YANG BAIK**

**(FL/07a/PRIMER/006)**



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN  
BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN**

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16  
JAKARTA 10110, KOTAK POS 4130 JKP 10041  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3860527  
LAMAN [www.kkp.go.id](http://www.kkp.go.id)

**CHECKLIST INSPEKSI PENGENDALIAN MUTU**

Nama Kapal : \_\_\_\_\_  
Jenis Kapal : \_\_\_\_\_  
Ukuran Kapal : \_\_\_\_\_  
Alamat : \_\_\_\_\_  
Tanggal Inspeksi : \_\_\_\_\_

Ketua Tim	:	
No. Reg	:	
Tanda Tangan	:	

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>PEMBONGKARAN IKAN</b>							
1	Di pelabuhan perikanan yang ditetapkan atau pelabuhan lainnya sebagaimana tercantum dalam Surat Izin Penangkapan Ikan, Surat Izin Kapal Pengangkut Ikan, atau Tanda Daftar Kapal Perikanan untuk nelayan kecil	Pembongkaran ikan di pelabuhan perikanan yang tidak sesuai dengan yang tercantum dalam SIPI/SIKPI/TDKP			X		Wajib melakukan pembongkaran ikan di pelabuhan perikanan atau pelabuhan lainnya yang tercantum dalam SIPI/SIKPI/TDKP
2	Dilakukan dengan hati-hati, bersih, cepat, dingin dan terhindar dari paparan sinar matahari langsung	Penanganan mengakibatkan kerusakan fisik ikan	X				
		Terdapat sampah di kapal dan di dermaga area bongkar yang dapat menjadi sumber kontaminasi	X	X	X		<b>Minor:</b> Apabila terdapat sampah kering, jumlah sampah sedikit, tidak menyebabkan kontaminasi terhadap ikan <b>Mayor:</b> Apabila terdapat sampah basah dan/atau tempat sampah terbuka. Jumlah sampah banyak, dekat dengan ikan/tempat sampah terbuka, tidak menyebabkan kontaminasi terhadap ikan <b>Kritis:</b> Sampah ditemukan langsung bersentuhan dengan produk
		Pencucian ikan tidak menggunakan air bersih	X	X	X		<b>Minor:</b> Tidak bisa menunjukkan dokumen pendukung (misal: nota pembelian/tanda terima dari PDAM atau pelabuhan/hasil uji) <b>Mayor:</b> Air yang digunakan merupakan air bersih, tetapi tidak memenuhi persyaratan air bersih <b>Kritis:</b> Air yang digunakan bukan air bersih
		Es yang digunakan untuk pendinginan ikan menjadi sumber kontaminasi	X	X	X		<b>Minor:</b> Air bahan baku es menggunakan air bersih, tetapi tidak bisa menunjukkan dokumen pendukung (misal: nota pembelian/tanda terima dari PDAM atau pelabuhan/hasil uji) <b>Mayor:</b> Air bahan baku es menggunakan air bersih tetapi tidak memenuhi persyaratan air bersih <b>Kritis:</b>

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
							Air bahan baku es bukan air bersih
		Aktivitas pembongkaran ikan tidak dilakukan dengan cepat (menunda-nunda waktu)	X	X	X		<p><b>Minor:</b> Suhu ikan &gt;4.4°C, tidak ada tanda dekomposisi, ikan beku menjadi lumer sebagian</p> <p><b>Mayor:</b> Suhu ikan &gt;4.4°C, mulai menunjukkan tanda dekomposisi, nilai organoleptic 6, ikan beku menjadi lumer</p> <p><b>Kritis:</b> Suhu ikan &gt;4.4°C, menunjukkan tanda dekomposisi, nilai organoleptic ≤ 5</p>
		Ikan tidak dijaga dalam kondisi dingin	X	X	X		<p><b>Minor:</b> Suhu ikan &gt;4.4°C, tidak ada tanda dekomposisi, ikan beku menjadi lumer sebagian</p> <p><b>Mayor:</b> Suhu ikan &gt;4.4°C, mulai menunjukkan tanda dekomposisi, nilai organoleptic 6, ikan beku menjadi lumer</p> <p><b>Kritis:</b> Suhu ikan &gt;4.4°C, menunjukkan tanda dekomposisi, nilai organoleptic ≤ 5</p>
		Selama pembongkaran tidak menggunakan selasar/tenda atau fasilitas lain yang dapat melindungi ikan dari paparan sinar matahari secara langsung	X				
3	Ikan diletakkan di tempat/wadah penampung yang bersih, memenuhi persyaratan rantai dingin, tidak merusak ikan, dan melindungi ikan dari kontaminasi pada saat dan setelah pembongkaran ikan	Tempat/wadah yang digunakan tidak dalam kondisi bersih	X	X	X		<p><b>Minor:</b> Jika wadah penampung yang digunakan sebagian kecil saja yang kotor, tidak ada bukti kontaminasi produk</p> <p><b>Mayor:</b> Jika wadah penampung yang digunakan sebagian besar kotor, tidak ada bukti kontaminasi produk</p> <p><b>Kritis:</b> Wadah sebagian besar kotor, ada bukti kontaminasi terhadap produk</p>
		Tempat/wadah yang digunakan terbuat dari bahan yang merusak fisik ikan	X				

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
		Tempat/wadah penampung mengkontaminasi ikan, berkarat dan/atau menimbulkan bau tambahan		X	X		<b>Mayor:</b> Apabila wadah/tempat penampung menimbulkan kontaminasi, tidak ada bukti kontaminasi terhadap produk <b>Kritis:</b> Apabila terdapat karat, dan/atau bau dan bukti kontaminasi terhadap produk
		Tempat/wadah yang digunakan tidak mampu mencegah terjadinya fluktuasi suhu	X	X	X		<b>Minor:</b> Suhu produk < 4.4°C (-18°C) <b>Mayor:</b> Suhu produk >4.4°C (-18°C), tidak ada bukti dekomposisi <b>Kritis:</b> Suhu ikan >4.4°C (lumer), ada bukti dekomposisi
		Peralatan lainnya yang bersentuhan langsung dengan ikan (pisau, ganco, palet, long pan) berkarat	X	X	X		<b>Minor:</b> Jika peralatan sebagian kecil saja yang berkarat, tidak ada bukti kontaminasi produk <b>Mayor:</b> Jika peralatan yang digunakan sebagian besar berkarat, tidak ada bukti kontaminasi produk <b>Kritis:</b> Peralatan sebagian besar berkarat, ada bukti kontaminasi terhadap produk
4	Perlengkapan yang dipakai pada saat pembongkaran ikan dalam kondisi baik, bersih, dan tidak mengakibatkan kontaminasi pada ikan	Perlengkapan (baju, sepatu) yang dipakai oleh awak kapal pada saat melakukan pembongkaran ikan tidak bersih dan menjadi sumber kontaminasi	X	X			<b>Minor:</b> Jika perlengkapan (baju, sepatu) digunakan sebagian kecil saja yang kotor <b>Mayor:</b> Jika perlengkapan (baju, sepatu) digunakan sebagian besar kotor
5	Ikan ditempatkan pada alat pengangkut yang dapat mempertahankan suhu sesuai dengan yang dipersyaratkan, serta tidak mengkontaminasi ikan	Alat angkut tidak mampu mempertahankan suhu pada ikan	X	X	X		<b>Minor:</b> Suhu produk < 4.4°C (-18°C) <b>Mayor:</b> Suhu produk >4.4°C (-18°C), tidak ada bukti dekomposisi <b>Kritis:</b> Suhu ikan >4.4°C (lumer), ada bukti dekomposisi
		Alat angkut menjadi sumber kontaminasi pada ikan	X	X	X		<b>Minor:</b> Tidak ada bukti digunakan untuk mengangkut ikan <b>Mayor:</b> Ditemukan bukti digunakan untuk mengangkut ikan <b>Kritis:</b> Ditemukan bukti kontaminasi pada ikan
<b>STANDAR FASILITAS PENANGANAN DAN PENYIMPANAN IKAN DI KAPAL PERIKANAN</b>							
1	Konstruksi kapal perikanan didesain agar mencegah masuknya serangga, tikus, dan	Palka ikan tidak tertutup dan tidak dapat mencegah masuknya serangga, tikus	X	X	X		<b>Minor:</b> Palka ikan tidak dapat ditutup rapat, tidak ditemukan bukti infestasi hama

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
	binatang pengganggu lainnya	dan binatang pengganggu lainnya					<p><b>Mayor:</b> Palka ikan tidak dapat ditutup rapat, ditemukan bukti infestasi hama di palka, tetapi tidak ditemukan bukti kontaminasi terhadap ikan</p> <p><b>Kritis:</b> Palka ikan tidak dapat ditutup rapat, ditemukan bukti infestasi /keberadaan hama pada produk</p>
2	Konstruksi kapal perikanan didesain agar mencegah kontaminasi terhadap ikan dari air kotor, limbah, bahan bakar minyak, pelumas, asap dan bahan berbahaya lainnya	Tidak terdapat drainase	X				
		Tidak terdapat tempat khusus untuk menyimpan bahan kimia	X	X	X		<p><b>Minor:</b> Tidak ada bukti kontaminasi terhadap produk/bahan/peralatan kerja lainnya</p> <p><b>Mayor:</b> Ditemukan bukti kontaminasi terhadap non kontak produk</p> <p><b>Kritis:</b> Ditemukan bukti kontaminasi terhadap produk/BTP/kemasan/alat kontak produk</p>
		Tidak terdapat tempat khusus untuk penyimpanan bahan bakar, pelumas atau bahan lainnya yang berpotensi menjadi kontaminan (misal palka digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan bakar)	X	X	X		<p><b>Minor:</b> Tidak ada bukti kontaminasi terhadap produk/bahan/peralatan kerja lainnya</p> <p><b>Mayor:</b> Ditemukan bukti kontaminasi terhadap non kontak produk</p> <p><b>Kritis:</b> Ditemukan bukti kontaminasi terhadap produk/kemasan/alat kontak produk</p>
3	Konstruksi dan tata letak palka ikan didesain agar mudah dibersihkan dan palka ikan tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan bakar minyak atau bahan lain yang berpotensi menjadi kontaminan	Palka tidak terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan	X	X	X		<p><b>Minor:</b> Palka dalam keadaan bersih</p> <p><b>Mayor:</b> Palka dalam keadaan kotor, tidak ada bukti kontaminasi terhadap produk</p> <p><b>Kritis:</b> Palka dalam keadaan kotor, ditemukan bukti kontaminasi terhadap produk</p>
		Tata letak palka menyebabkan kontaminasi dari air residu mesin serta air rembesan toilet		X	X		<p><b>Mayor:</b> Tidak ada bukti kontaminasi terhadap produk</p> <p><b>Kritis:</b> Ditemukan bukti kontaminasi terhadap produk</p>
4	Permukaan yang kontak langsung dengan ikan terbuat dari bahan yang kedap air, tidak merusak kondisi ikan, tidak	Tempat penanganan ikan tidak dilapisi dengan bahan yang mudah	X	X	X		<p><b>Minor:</b> dalam keadaan bersih</p> <p><b>Mayor:</b></p>

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
	korosif, dan mudah dibersihkan	dibersihkan atau tidak dilengkapi alas untuk menghindari kontak langsung dengan ikan					dalam keadaan kotor, tidak ada bukti kontaminasi terhadap ikan <b>Kritis:</b> dalam keadaan kotor, ditemukan bukti kontaminasi terhadap ikan
		Tempat penyimpanan terbuat dari bahan yang tidak kedap air		X	X		<b>Mayor:</b> Tidak ada bukti kontaminasi terhadap ikan <b>Kritis:</b> Ditemukan bukti kontaminasi terhadap ikan
		Tempat penyimpanan terbuat dari bahan yang tidak mudah dibersihkan	X	X	X		<b>Minor:</b> dalam keadaan bersih <b>Mayor:</b> dalam keadaan kotor, tidak ada bukti kontaminasi terhadap ikan <b>Kritis:</b> dalam keadaan kotor, ditemukan bukti kontaminasi terhadap ikan
		Tempat penyimpanan terbuat dari bahan berkarat	X	X	X		<b>Minor:</b> Jika tempat penyimpanan sebagian kecil saja yang berkarat, tidak ada bukti kontaminasi terhadap produk <b>Mayor:</b> Jika tempat penyimpanan sebagian besar berkarat, tidak ada bukti kontaminasi terhadap produk <b>Kritis:</b> Jika tempat penyimpanan sebagian besar berkarat, ada bukti kontaminasi terhadap produk
5	Palka ikan dilengkapi alat perekam suhu otomatis* *menjadi perimbangan bagi penerbitan jenis sertifikasi CPIB A: A+: jika tidak ada ketidaksesuaian A: jika minor/mayor	Tidak terdapat alat pencatat/perekam suhu otomatis	X	X			<b>Minor:</b> Jika tidak dilengkapi automatic data logger, tetapi melakukan pencatatan manual <b>Mayor:</b> Jika tidak dilengkapi automatic data logger, dan tidak melakukan pencatatan manual
		Alat indicator suhu ditempatkan ditempat yang mudah dibaca	X				
6	Kapal perikanan yang melakukan kegiatan penangkapan ikan tidak melakukan pembekuan ikan, harus memiliki fasilitas untuk mendinginkan ikan dengan suhu titik leles es	Alat tidak mampu mendinginkan ikan sampai titik leles es* *kriteria penilaian ini untuk kapal yang dilengkapi dengan alat untuk mendinginkan ikan dengan metode air laut	X	X	X		<b>Minor:</b> Suhu produk < 4.4°C (-18°C) <b>Mayor:</b> Suhu produk >4.4°C (-18°C), tidak ada bukti dekomposisi <b>Kritis:</b> Suhu ikan >4.4°C (lumer), ada bukti dekomposisi

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
		yang didinginkan ( <i>chilling sea water</i> )					
		Es yang digunakan untuk pendinginan ikan menjadi sumber kontaminasi			X		Note: lihat pembahasan tentang bahan es
		Suhu pusat ikan >4.4°C	X	X	X		<b>Minor:</b> Tidak ada tanda dekomposisi <b>Mayor:</b> Mulai menunjukkan tanda dekomposisi, nilai organoleptic 6 <b>Kritis:</b> Menunjukkan tanda dekomposisi, nilai organoleptic ≤ 5
7	Kapal perikanan yang melakukan kegiatan penangkapan ikan dan pembekuan ikan, harus memiliki fasilitas yang mampu menurunkan suhu secara cepat sehingga mencapai suhu pusat ikan ≤ -18°C	Tidak memiliki alat pembeku seperti <i>Air Blas Freezer</i> (ABF), <i>Contact Plate freezer</i> (CPF) yang mampu menurunkan suhu pusat ikan sampai dengan ≤ -18°C atau lebih rendah	X	X	X		<b>Minor:</b> Alat pembeku yang dimiliki tidak mampu menurunkan suhu pusat ikan sampai dengan ≤ -18°C atau lebih rendah dengan cepat <b>Mayor:</b> Alat pembeku yang dimiliki tidak mampu menurunkan suhu pusat ikan sampai dengan ≤ -18°C atau lebih rendah <b>Kritis:</b> Tidak memiliki alat pembeku seperti <i>Air Blas Freezer</i> (ABF), <i>Contact Plate freezer</i> (CPF)
	Jika menggunakan pembekuan dengan air garam ( <i>brine</i> ) untuk ikan sebagai bahan baku pengalengan, suhu pusat ikan ≤ -9°C dan air garam tidak menjadi sumber kontaminasi	Tidak memiliki fasilitas pendinginan air garam ( <i>brine</i> ) yang mampu menurunkan suhu pusat ikan sampai ≤ -9°C	X	X	X		<b>Minor:</b> Alat pendinginan air garam ( <i>brine</i> ) yang dimiliki tidak mampu menurunkan suhu pusat ikan sampai dengan ≤ -9°C atau lebih rendah dengan cepat <b>Mayor:</b> Alat pendinginan air garam ( <i>brine</i> ) yang dimiliki tidak mampu menurunkan suhu pusat ikan sampai dengan ≤ -9°C atau lebih rendah <b>Kritis:</b> Tidak memiliki alat pendinginan air garam ( <i>brine</i> )
		Air garam yang digunakan menjadi sumber kontaminasi			X		
8	Peralatan dan wadah yang digunakan terbuat dari bahan yang tidak korosif, bahan pelapis tidak menyebabkan kontaminasi, kedap air, tidak merusak kondisi fisik ikan dan mudah dibersihkan	Tempat/wadah yang digunakan tidak dalam kondisi bersih	X	X	X		<b>Minor:</b> Jika wadah yang digunakan sebagian kecil saja yang kotor, tidak ada bukti kontaminasi produk <b>Mayor:</b> Jika wadah yang digunakan sebagian besar kotor, tidak ada bukti kontaminasi produk <b>Kritis:</b>

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
							Wadah sebagian besar kotor, ada bukti kontaminasi terhadap produk
		Tempat/wadah penampung mengkontaminasi ikan, berkarat, dan/atau menimbulkan bau tambahan		X	X		<b>Mayor:</b> Tidak ada bukti kontaminasi produk <b>Kritis:</b> Ada bukti kontaminasi terhadap produk
		Tempat/wadah yang digunakan terbuat dari bahan yang tidak kedap air		X			
		Tempat/wadah yang digunakan terbuat dari bahan yang dapat merusak fisik ikan	X				
		Peralatan yang bersentuhan langsung dengan ikan seperti: pisau, ganco, atau alat lainnya berkarat	X	X	X		<b>Minor:</b> Jika sebagian kecil saja yang berkarat, tidak ada bukti kontaminasi produk <b>Mayor:</b> Jika sebagian besar berkarat, tidak ada bukti kontaminasi produk <b>Kritis:</b> Jika sebagian besar berkarat, ada bukti kontaminasi terhadap produk
9	Tersedia tempat penampungan sampah /limbah dengan jumlah yang cukup	Tidak terdapat tempat sampah tertutup dengan jumlah yang mencukupi	X	X	X		<b>Minor:</b> Tempat sampah terletak jauh dari area penanganan/penyimpanan, tidak ditemukan sampah/limbah berserakan <b>Mayor:</b> Tempat sampah terletak berdekatan dengan area penanganan/penyimpanan, ditemukan sampah/limbah berserakan, sampah tidak mengkontaminasi produk <b>Kritis:</b> Tempat sampah terletak berdekatan dengan area penanganan/penyimpanan, ditemukan sampah/limbah berserakan, sampah mengkontaminasi produk
10	Tersedia fasilitas kebersihan personal yang dilengkapi dengan sarana pembilasan, sabun dan desinfektan	Tidak terdapat tempat untuk cuci tangan yang dilengkapi dengan sarana pembilasan, sabun dan desinfektan	X	X			<b>Minor:</b> Terdapat fasilitas pencucian tangan tetapi tidak dilengkapi dengan sarana pembilasan, sabun dan desinfektan <b>Mayor:</b> Fasilitas cuci tangan tidak ada
11	Toilet pada kapal perikanan tidak berada di dekat tempat	Tempat penanganan dan penyimpanan ikan		X	X		<b>Mayor:</b> Tidak ditemukan bukti kontaminasi pada ptdruk

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
	penanganan dan penyimpanan ikan	berdekatan dengan toilet dan dapat menyebabkan kontaminasi					<b>Kritis:</b> Ditemukan bukti kontaminasi pada produk
<b>STANDAR PROSEDUR PENANGANAN DAN PENYIMPANAN IKAN DI KAPAL PERIKANAN</b>							
1	Penanganan dan penyimpanan ikan dilakukan dengan hati-hati, bersih, cepat dan dingin	Dilakukan uji organoleptic terhadap contoh ikan hasil tangkapan	X	X			<b>Minor:</b> Apabila nilai organoleptic 6-7 <b>Mayor:</b> Apabila nilai organoleptic < 5
2	Penanganan dan penyimpanan ikan harus memenuhi persyaratan sanitasi dan higienis	Tidak terdapat SSOP ( <i>Standard Sanitation Operating Procedure</i> ) di atas kapal	X	X	X		<b>Minor:</b> Tidak lengkap <b>Mayor:</b> Tidak tersedia, keamanan produk tidak terancam <b>Kritis:</b> Tidak tersedia, keamanan produk terancam
3	Kapal perikanan yang melakukan penyimpanan lebih dari 24 jam dengan metode pendinginan air laut bersih dingin	Suhu air yang terukur sebesar >3°C setelah 3 jam ikan dimasukkan dalam es, dan >0°C dalam jangka waktu 16 jam setelah ikan dimasukkan dalam es. *kriteria penilaian ini untuk kapal yang dilengkapi dengan alat untuk mendinginkan ikan dengan metode air laut yang didinginkan ( <i>Chilled Sea Water</i> )	X	X	X		<b>Minor:</b> Suhu ikan ≤ 4.4°C <b>Mayor:</b> Suhu ikan > 4.4°C, tidak ditemukan bukti dekomposisi <b>Kritis:</b> Suhu ikan > 4.4°C, ditemukan bukti dekomposisi
4	Kapal perikanan yang melakukan penyimpanan kurang atau sama dengan 24 jam dengan menggunakan metode air laut bersih dingin	Suhu pusat ikan yang terukur > 4°C *kriteria penilaian ini untuk kapal yang dilengkapi dengan alat untuk mendinginkan ikan dengan metode air laut yang didinginkan ( <i>Chilled Sea Water</i> )	X	X			<b>Minor:</b> Apabila nilai organoleptic 6-7 <b>Mayor:</b> Apabila nilai organoleptic < 5
5	Kapal perikanan yang melakukan pembekuan ikan	Suhu pusat ikan yang terukur > -18°C	X	X			<b>Minor:</b> Belum ditemukan bukti dekomposisi <b>Mayor:</b> Mulai ditemukan bukti dekomposisi
	Jika menggunakan pembekuan dengan air garam ( <i>brine</i> ) untuk ikan sebagai bahan baku pengalengan, suhu pusat ikan tidak boleh lebih dari -9°C	Suhu pusat ikan yang terukur > -9°C	X	X	X		<b>Minor:</b> Belum ditemukan bukti dekomposisi <b>Mayor:</b> Mulai ditemukan bukti dekomposisi

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
6	Terdapat dokumen: a. Prosedur operasional standar penanganan dan penyimpanan ikan yang baik untuk kapal perikanan b. Rekaman pengontrolan suhu pembekuan dan penyimpanan beku c. Rekaman pelaksanaan prosedur operasional standar penanganan dan penyimpanan ikan yang baik untuk kapal perikanan d. Rekaman pelaksanaan prosedur operasi standar sanitasi	Tidak terdapat dokumen prosedur operasional standar penanganan dan penyimpanan ikan yang baik untuk kapal perikanan	X	X			<b>Minor:</b> Jika keamanan produk tidak terancam <b>Mayor:</b> Keamanan produk terancam
		Tidak terdapat dokumen rekaman pengontrolan suhu pembekuan dan penyimpanan beku	X	X	X		<b>Minor:</b> Tersedia tetapi tidak lengkap <b>Mayor:</b> Tidak tersedia, keamanan produk tidak terancam <b>Kritis:</b> Tidak tersedia, keamanan produk terancam
		Tidak terdapat dokumen rekaman pelaksanaan prosedur operasional standar penanganan dan penyimpanan ikan yang baik untuk kapal perikanan	X	X			<b>Minor:</b> Jika keamanan produk tidak terancam <b>Mayor:</b> Keamanan produk terancam
		rekaman pelaksanaan prosedur operasi standar sanitasi tidak tersedia	X	X			<b>Minor:</b> Jika keamanan produk tidak terancam <b>Mayor:</b> Keamanan produk terancam
7	<i>Personal hygiene</i> ABK a. Menggunakan pakaian yang bersih b. Tidak merokok, makan, minum c. Tidak dalam keadaan sakit d. Diperiksa kesehatannya secara rutin e. Terdapat paling sedikit satu orang yang memiliki sertifikat pelatihan Cara Penanganan Ikan yang Baik	ABK merokok, makan dan minum selama menangani ikan pada saat pembongkaran	X	X	X		<b>Minor:</b> Apabila ditemukan bukti aktivitas merokok (missal puntung rokok), makan dan minum di atas kapal, tetapi tidak ditemukan bukti aktivitasnya <b>Mayor:</b> Jika ditemukan bukti aktivitas merokok, tidak ada bukti kontaminasi terhadap produk <b>Kritis:</b> Jika ditemukan bukti aktivitas merokok, ditemukan bukti kontaminasi terhadap produk
		ABK dalam kondisi sakit (batuk, flu, bersin, luka terbuka)	X	X	X		<b>Minor:</b> Apabila ABK yang sakit tetap bekerja, tidak menangani produk/ permukaan kontak produk <b>Mayor:</b> Apabila ABK yang sakit tetap bekerja menangani produk/ permukaan kontak produk secara tidak langsung <b>Kritis:</b> Apabila ABK yang sakit tetap bekerja menangani produk/

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
							permukaan kontak produk secara langsung
		Tidak terdapat pemeriksaan karyawan secara rutin	X				
		Tidak terdapat minimal satu orang yang memiliki sertifikat pelatihan Cara Penanganan Ikan yang Baik sebagai penanggungjawab mutu diatas kapal			X		*Wajib ada saat pengajuan permohonan penerbitan sertifikat CPIB

(FL/07b/PRIMER/006)



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN  
BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN**

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16  
JAKARTA 10110, KOTAK POS 4130 JKP 10041  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3860527  
LAMAN [www.kkp.go.id](http://www.kkp.go.id)

---

**CHECKLIST INSPEKSI HACCP**

Nama Kapal : \_\_\_\_\_  
Jenis Kapal : \_\_\_\_\_  
Ukuran Kapal : \_\_\_\_\_  
Alamat : \_\_\_\_\_  
Tanggal Inspeksi : \_\_\_\_\_

Ketua Tim	:	
No. Reg	:	
Tanda Tangan	:	

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>KOMITMEN MANAJEMEN DAN RUANG LINGKUP</b>							
1	Pimpinan perusahaan/pemilik kapal telah membuat komitmen untuk membuat dan melaksanakan dokumen Cara Penanganan Ikan yang Baik secara menyeluruh dan konsekuen	Dokumen komitmen manajemen tidak tersedia	X				
2	Tim HACCP telah menetapkan ruang lingkup Rencana HACCP yang menyangkut produk dan proses	Ruang Lingkup Rencana HACCP tidak tersedia	X				
<b>RENCANA HACCP</b>							
1	Setiap kapal perikanan yang telah memiliki Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik dan melakukan kegiatan pembekuan dan penyimpanan beku di kapal perikanan harus memiliki manual <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>	Rencana HACCP tidak tersedia			X		
<b>MENETAPKAN TIM HACCP</b>							
1	Pimpinan perusahaan/pemilik kapal membentuk/menunjuk Tim HACCP	Dokumen penunjukkan Tim HACCP oleh pimpinan perusahaan /pemilik kapal tidak tersedia	X	X	X		<p><b>Minor:</b> Dokumen penunjukkan tersedia, tetapi Tim HACCP telah dibentuk/ada</p> <p><b>Mayor:</b> Dokumen dan Tim HACCP tidak ada, tidak ada bukti keamanan produk terancam</p> <p><b>Kritis:</b> Dokumen dan Tim HACCP tidak ada, ada bukti keamanan produk terancam</p>
		Susunan Tim HACCP tidak sesuai dokumen penunjukkan	X	X	X		<p><b>Minor:</b> Jika ketua tim telah memiliki Sertifikat yang menunjukkan pernah mengikuti pelatihan Cara Penanganan Ikan yang Baik &amp; Sertifikat Pelatihan Prinsip-prinsip HACCP dan Tim HACCP telah mengikuti training/dapat menjelaskan 12 langkah HACCP</p> <p><b>Mayor:</b> Jika ketua tim telah memiliki Sertifikat yang menunjukkan pernah mengikuti</p>

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
							<p>pelatihan Cara Penanganan Ikan yang Baik &amp; Sertifikat Pelatihan Prinsip-prinsip HACCP tetapi Tim HACCP belum mengikuti training/tidak dapat menjelaskan 12 langkah HACCP</p> <p><b>Kritis:</b> Ketua tim tidak memiliki Sertifikat yang menunjukkan pernah mengikuti pelatihan Cara Penanganan Ikan yang Baik &amp; Sertifikat Pelatihan Prinsip-prinsip HACCP</p>
		Ketua Tim HACCP tidak memiliki Sertifikat yang menunjukkan pernah mengikuti pelatihan Cara Penanganan Ikan yang Baik & Sertifikat Pelatihan Prinsip-prinsip HACCP			X		
		Anggota Tim HACCP belum mengikuti pelatihan Prinsip-prinsip HACCP	X	X			<p><b>Minor:</b> Jika dapat menjelaskan 12 langkah HACCP</p> <p><b>Mayor:</b> Jika tidak dapat menjelaskan 12 langkah HACCP</p>
<b>MEMBUAT DESKRIPSI PRODUK DAN SARAN PENGGUNA</b>							
1	Tim HACCP telah mengembangkan deskripsi produk	Deskripsi produk tidak tersedia		X			
		Deskripsi produk tidak lengkap mencakup jenis ikan, BTP, area tangkap, metode tangkap, penanganan pasca tangkap, penyimpanan, pengemasan, saran penggunaan, tujuan pemasaran	X				
2	Tim HACCP telah menetapkan Saran Pengguna	Saran pengguna tidak tersedia		X			
		Saran pengguna dan populasi yang rentan tidak ditetapkan	X				
<b>MENETAPKAN DIAGRAM ALIR, DESKRIPSI PROSES DAN VERIFIKASI DIAGRAM ALIR</b>							
1	Tim HACCP telah membuat diagram alir	Diagram alir proses tidak tersedia		X			

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
		Diagram alir proses tidak lengkap	X				
2	Tim HACCP telah menyusun Prosedur Penanganan dan Penyimpanan Ikan yang Baik	Prosedur Penanganan dan Penyimpanan Ikan yang Baik tidak tersedia	X	X			<b>Minor:</b> Jika tidak berpengaruh terhadap 12 langkah HACCP <b>Mayor:</b> Jika berpengaruh terhadap 12 langkah HACCP
		Deskripsi proses tidak mendeskripsikan semua tahapan yang terdapat pada diagram alir	X	X			<b>Minor:</b> Jika tidak berpengaruh terhadap 12 langkah HACCP <b>Mayor:</b> Jika berpengaruh terhadap 12 langkah HACCP
		Deskripsi proses tidak mencantumkan pengendalian suhu dan waktu proses	X				
3	Tim HACCP telah melakukan verifikasi diagram alir proses	Dokumen hasil verifikasi diagram alir proses tidak tersedia		X			
		Verifikasi diagram alir proses dilakukan tidak oleh Tim HACCP/ABK berpengalaman	X				
<b>MELAKUKAN ANALISA BAHAYA</b>							
1	Tim HACCP mendata semua bahaya potensial yang berpeluang terjadi pada setiap tahapan proses, melakukan analisa bahaya untuk mengidentifikasi bahaya dan mempertimbangkan setiap tindakan pengendalian untuk setiap bahaya yang diidentifikasi. Analisa bahaya dan identifikasi tindakan pengendalian sesuai	Lembar kerja analisa bahaya tidak tersedia		X	X		<b>Mayor:</b> Jika keamanan produk tidak terancam <b>Kritis:</b> Jika keamanan produk terancam
		Lembar kerja analisa bahaya tidak lengkap	X	X	X		<b>Minor:</b> Jika keamanan produk tidak terancam, tidak berpengaruh terhadap 12 langkah HACCP <b>Mayor:</b> Jika keamanan produk tidak terancam, berpengaruh terhadap 12 langkah HACCP <b>Kritis:</b> Jika keamanan produk terancam
		Dokumen analisa bahaya tidak mencantumkan	X	X	X		<b>Minor:</b> Jika keamanan produk tidak

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
		seluruh tahapan proses yang tercantum pada diagram alir					terancam, tidak berpengaruh terhadap 12 langkah HACCP <b>Mayor:</b> Jika keamanan produk tidak terancam, berpengaruh terhadap 12 langkah HACCP <b>Kritis:</b> Jika keamanan produk terancam
		Belum melakukan identifikasi terhadap seluruh bahaya potensial secara benar (berdasarkan ujicoba, literature, regulasi atau persyaratan konsumen)	X				
<b>MENETAPKAN TITIK KENDALI KRITIS (TKK)</b>							
1	Tim HACCP menetapkan Titik Kendali Kritis (TKK)	Dokumen penetapan Titik Kendali Kritis (TKK) tidak tersedia		X	X		<b>Mayor:</b> Jika keamanan produk tidak terancam <b>Kritis:</b> Jika keamanan produk terancam
		Belum seluruh baya signifikan diidentifikasi	X				
		TKK tidak ditentukan dengan menggunakan rangkaian pertanyaan logis/diagram pohon keputusan	X				
		Cara mengidentifikasi TKK tidak tepat	X				
<b>MENETAPKAN DAN MEMVALIDASI BATAS KRITIS UNTUK SETIAP TKK</b>							
1	Tim HACCP menetapkan batas untuk setiap TKK	Batas kritis tidak ditetapkan untuk setiap TKK			X		
		Batas kritis tidak terukur atau tidak bisa diobservasi selama penanganan di kapal		X			
		Batas kritis tidak spesifik (minimal, maksimal atau kisaran)	X				
		Batas kritis tidak sesuai dengan penyebab bahaya		X			

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
		Batas kritis ditetapkan tidak menggunakan referensi atau metode ilmiah	X	X			<b>Mayor:</b> jika tidak dapat di justifikasi
<b>MENETAPKAN SISTEM MONITORING UNTUK SETIAP TKK</b>							
1	Tim HACCP menetapkan sistem monitoring untuk setiap TKK	Prosedur monitoring tidak tersedia		X	X		<b>Mayor:</b> Jika keamanan produk tidak terancam <b>Kritis:</b> Jika keamanan produk terancam
		Metode monitoring TKK tidak lengkap/sesuai (apa, bagaimana, kapan, siapa)	X	X			<b>Mayor:</b> Tidak dapat dijustifikasi kecukupannya
		Terdapat prosedur monitoring tetapi tidak dilaksanakan secara menyeluruh	X				
2	Laporan monitoring TKK harus ditandatangani oleh penanggungjawab/pelaksana monitoring	Laporan monitoring tidak ditandatangani oleh penanggungjawab monitoring	X				
		Laporan monitoring dibuat tidak tepat waktu	X				
<b>MENETAPKAN TINDAKAN KOREKSI</b>							
1	Tim HACCP membuat tindakan koreksi yang sesuai	Prosedur tindakan koreksi tidak tersedia		X	X		<b>Mayor:</b> Jika keamanan produk tidak terancam <b>Kritis:</b> Jika keamanan produk terancam
		Rincian prosedur tindakan koreksi tidak tepat (termasuk sebab ketidaksesuaian, dan tindakan lanjutan terhadap produk)	X				
		Tindakan koreksi tidak dilakukan atau tidak sesuai	X	X	X		<b>Minor:</b> Tindakan koreksi tidak lengkap <b>Mayor:</b> Jika keamanan produk tidak terancam <b>Kritis:</b> Jika keamanan produk terancam
<b>MENETAPKAN PROSEDUR VERIFIKASI</b>							
1	Tim HACCP melakukan validasi Dokumen HACCP	Dokumen HACCP tidak divalidasi	X	X	X		<b>Minor:</b> Jika 12 langkah Dokumen HACCP lengkap dan benar <b>Mayor:</b>

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
							Jika keamanan produk terancam tidak terancam <b>Kritis:</b> Jika keamanan produk terancam
2	Tim HACCP melakukan verifikasi Dokumen HACCP minimal 1 kali per tahun	Dokumen HACCP tidak diverifikasi minimal 1 kali per tahun	X	X	X		<b>Minor:</b> Jika 12 langkah Dokumen HACCP lengkap dan benar <b>Mayor:</b> Jika keamanan produk terancam tidak terancam <b>Kritis:</b> Jika keamanan produk terancam
3	Tim HACCP menetapkan prosedur verifikasi yang sesuai	Prosedur verifikasi tidak tersedia		X	X		<b>Mayor:</b> Jika keamanan produk terancam tidak terancam <b>Kritis:</b> Jika keamanan produk terancam
		Prosedur verifikasi tidak mencakup kalibrasi alat/review rekaman monitoring TKK	X	X			<b>Minor:</b> Dapat di justifikasi kecukupannya <b>Mayor:</b> Tidak dapat di justifikasi kecukupannya
		Verifikasi tidak dilakukan atau tidak sesuai	X				
		Pelaksanaan verifikasi dan monitoring merupakan orang yang sama	X				
		Freluensi verifikasi tidak mencukupi	X				
<b>MENETAPKAN DOKUMENTASI DAN REKAMAN</b>							
1	Tim HACCP menetapkan dan membuat rekaman pengendalian suhu pembekuan dan penyimpanan beku, pelaksanaan prosedur operasional standar pennaganan dan penyimpanan, prosedur standar operasi sanitasi, monitoring TKK, Tindakan koreksi dan verifikasi	Rekaman pelaksanaan monitoring TKK tidak tersedia	X	X	X		<b>Minor:</b> Jika tersedia tetapi tidak lengkap <b>Mayor:</b> Tidak tersedia, keamanan produk tidak tercapai <b>Kritis:</b> Tidak tersedia, keamanan produk terancam
		Rekaman pelaksanaan tindakan koreksi saat terjadi penyimpangan tidak tersedia	X	X	X		<b>Minor:</b> Jika tersedia tetapi tidak lengkap <b>Mayor:</b> Tidak tersedia, keamanan produk tidak tercapai <b>Kritis:</b>

NO	PERSYARATAN	ASPEK TARGET PENILAIAN	Min	May	Kr	OK	KETERANGAN
							Tidak tersedia, keamanan produk terancam
		Rekaman pelaksanaan verifikasi TKK tidak tersedia	X	X	X		<b>Minor:</b> Jika tersedia tetapi tidak lengkap <b>Mayor:</b> Tidak tersedia, keamanan produk tidak tercapai <b>Kritis:</b> Tidak tersedia, keamanan produk terancam
		Dokumen tidak mutakhir	X				

(FL/08/PRIMER/006)



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN  
BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN**

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16  
JAKARTA 10110, KOTAK POS 4130 JKP 10041  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3860527  
LAMAN [www.kkp.go.id](http://www.kkp.go.id)

**LAPORAN HASIL INSPEKSI PENGENDALIAN MUTU**

Nama Kapal			
Pemilik Kapal			
Penanggung jawab Kapal			
Tim Inspeksi			
Ketua		No. Reg	/Insp/
Anggota		No. Reg	/Insp/
		No. Reg	/Insp/
Tgl Inspeksi			
No	Parameter inspeksi	Hasil inspeksi	Kriteria Penyimpangan
1	Pembongkaran ikan		
2	Standar fasilitas penanganan dan/atau pengolahan, penyimpanan Ikan di kapal perikanan		
3	Standar prosedur penanganan dan/atau pengolahan, penyimpanan ikan di kapal perikanan		
4	Standar penerapan <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP)*		

\*khusus kapal pembeku

No	Petugas Inspeksi	Tanda Tangan

Penanggung Jawab Kapal

Nama jelas

Salinan sesuai dengan aslinya  
Sekretaris Badan Pengendalian  
dan Pengawasan Mutu Hasil  
Kelautan dan Perikanan,

KEPALA BADAN PENGENDALIAN  
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

ISHARTINI



Hari Maryadi



<b>II</b>	<b>Pengaturan personal / karyawan yang melakukan fungsi :</b>							
1	Manajer Pengendali Mutu							
2	Manajemen Induk*)							
3	Manajemen Pendederan/Benih							
4	Manajemen Kesehatan ikan dan lingkungan							
5	Manajemen Pakan							
6	Mekanik (mesin dan listrik)							
<b>JUMLAH KETIDAKSESUAIAN PERSYARATAN MANAJEMEN</b>								
<b>B</b>	<b>PERSYARATAN TEKNIS</b>							
<b>I</b>	<b>Lokasi dan Tata Letak</b>							
1	Nomor Induk Berusaha (NIB)							
2	Bebas banjir							
3	Bebas Polusi lingkungan (limbah/kontaminan)							
4	Bebas hama/predator							
5	Mudah dijangkau							
6	Tersedia sumber energi/listrik							
7	Tersedia sarana komunikasi dan transportasi							
<b>II</b>	<b>Prasarana dan Sarana</b>							
1	Tersedianya ruangan yang berfungsi untuk :							
	a. Produksi							
	b. Administrasi							
	c. Penyimpanan pakan							
	d. Penyimpanan peralatan							
	e. Penyimpanan bahan kimia dan obat-obatan							
	f. Pengemasan							
	g. Mesin							
	h. Kelengkapan peralatan produksi							
	i. Peralatan laboratorium (termometer, pH meter /pH paper, DO meter, Refraktosalinometer*) (untuk komoditas ikan air tawar tidak menggunakan Refraktosalnometer)							
	j. Peralatan keselamatan kerja							
2	Bak/Wadah							
	a. Pengelolaan kualitas air							

	b. Pengendalian Kesehatan ikan							
	c. Pemeliharaan Induk*)							
	d. Pemijahan dan penetasan*)							
	e. Pemeliharaan benih							
	f. Penampungan benih							
	g. Kultur pakan hidup*)							
	h. Pengolah limbah							
<b>III</b>	<b>Kualitas Air</b>							
1	Tersedia sesuai kebutuhan							
2	Hasil pengujian Kadmium (Cd) dari laboratorium terakreditasi KAN							
3	Hasil pengujian Timbal (Pb) dari laboratorium terakreditasi KAN							
4	Hasil pengujian Merkuri (Hg) dari laboratorium terakreditasi KAN							
5	Hasil pengujian bakteri patogen (coliform) dari laboratorium terakreditasi KAN							
6	Pengendapan/filtrasi atau sterilisasi sehingga air layak untuk pemeliharaan induk/benih dan produksi pakan hidup							
7	Pengukuran parameter kualitas air (Suhu, pH, DO dan Salinitas)* (untuk komoditas) ikan air tawar tidak perlu dilakukan pengukuran salinitas)							
<b>IV</b>	<b>Pengelolaan Induk</b>							
1	Pemilihan induk							
	a. Surat Keterangan Asal (SKA) dan Surat Keterangan Kesehatan induk dari hasil domestikasi, introduksi atau pemuliaan							
	b. Surat Keterangan Asal (SKA) dan Surat Keterangan Kesehatan induk dari Alam							
	c. Memiliki rekomendasi impor dari DJPB, <i>certificate of origin</i> dan <i>certificate of health</i> dari negara asal							

	untuk induk dari luar negeri							
	d. Umur, ukuran dan kualitas induk sesuai persyaratan Standar Nasional Indonesia (SNI)							
	e. Memiliki Hasil uji PCR untuk induk udang, kerapu dan tiram mutiara*)							
2	Pemeliharaan induk							
	a. Pemeliharaan Induk: kondisi ruangan dan bak sesuai untuk pematangan gonad, perkawinan, pemijahan, fertilisasi dan penetasan.							
	b. Perlakuan pencegahan masuk dan penyebaran penyakit sebelum masuk ke proses pemeliharaan							
	c. Umur, ukuran dan kualitas induk sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI)							
	d. Memiliki Hasil uji PCR untuk induk udang, kerapu dan tiram mutiara*)							
<b>V</b>	<b>Pengelolaan Benih</b>							
1	Pemilihan benih							
	a. Surat Keterangan Asal (SKA) dan Surat Keterangan Kesehatan benih/nauplius dari alam							
	b. Surat Keterangan Asal (SKA) dan Surat Keterangan Kesehatan benih/nauplius dari unit pembenihan bersertifikat CPIB							
	c. Memiliki rekomendasi impor dari DJPB, certificate of origin dan certificate of health dari negara asal untuk benih/nauplius dari luar negeri							
	d. Memiliki Hasil uji PCR untuk benih udang, kerapu*)							
2	Pemeliharaan benih							

	a. Ruang dan wadah sesuai untuk pemeliharaan benih							
	b. Perlakuan pencegahan masuk dan penyebaran penyakit sebelum masuk ke proses pemeliharaan							
	c. Umur, ukuran, kualitas dan kepadatan benih sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI)							
	d. Monitoring kualitas air dilakukan secara berkala							
	e. Aklimasi benih di setiap tahapan pemeliharaan							
<b>VI</b>	<b>Panen, Pengemasan dan Distribusi</b>							
1	Panen							
	a. Peralatan dan bahan panen bersih dan sesuai kebutuhan							
	b. Pemanenan benih dilakukan dengan baik untuk mencegah kerusakan fisik dan stress							
	c. Hasil uji PCR untuk benih udang dan kerapu*)							
2	Pengemasan dan Distribusi							
	a. Peralatan dan bahan pengemasan bersih dan sesuai kebutuhan							
	b. Kepadatan benih sesuai jenis, umur dan ukuran ikan serta waktu tempuh sesuai SNI							
<b>VII</b>	<b>Pakan</b>							
1	Pakan komersial							
	a. Pakan Komersial yang digunakan telah terdaftar di KKP							
	b. Kandungan nutrisi pakan sesuai dengan kebutuhan nutrisi induk/benih dan waktu kadaluarsa							
	c. Kemasan pakan harus mencantumkan							

	kandungan nutrisi, cara penyimpanan							
	d. Penyimpanan sesuai persyaratan label kemasan							
	e. Penyimpanan terpisah dari bahan kontaminan berbahaya							
	f. Pemberian pakan sesuai jenis, dosis dan frekuensi							
2	Pakan Formula Buatan Sendiri*)							
	a. Bahan yang digunakan tidak berbahaya dan tidak dilarang							
	b. Kandungan nutrisi pakan sesuai dengan kebutuhan nutrisi induk dan benih yang didukung dengan hasil uji							
	c. Penyimpanan sesuai dengan persyaratan							
	d. Pemberian pakan sesuai dengan jenis, dosis dan frekuensi							
3	Pakan Hidup dan Pakan Segar*)							
	a. Pakan Hidup yang dikultur*)							
	1) Bak pakan hidup terpisah dengan bagian lainnya dan tidak mudah terkontaminasi							
	2) Pupuk/bahan yang digunakan tidak dilarang							
	b. Pakan hidup dari alam*) Dilakukan treatment (disinfeksi / bahan lain yang tidak dilarang)							
	c. Penyimpanan pakan segar harus pada lemari pembeku (freezer)							
<b>JUMLAH KETIDAKSESUAIAN PERSYARATAN TEKNIS</b>								
<b>C</b>	<b>PERSYARATAN PENGELOLAAN KESEHATAN DAN KESEJAHTERAAN IKAN</b>							
<b>I</b>	<b>Sarana dan Penerapan Biosecurity</b>							

1	Pengaturan tata letak sesuai dengan peruntukannya (ruang produksi, tempat penyimpanan pakan, obat-obatan dan bahan kimia serta toilet)							
2	Pemagaran unit pembenihan dengan pembatasan akses keluar dan masuk satu pintu							
3	Penyekatan antar ruang/unit produksi							
4	Sterilisasi roda kendaraan yang masuk ke unit pembenihan (pencelupan roda kendaraan)							
5	personel/karyawan menggunakan pakaian dan perlengkapan kerja (pakaian kerja dan sepatu boot)							
6	Disinfeksi terhadap alas kaki pada footbath							
7	Pencucian tangan personel/karyawan yang masuk ke unit pembenihan, kultur pakan alami dan induk							
8	Disinfeksi bak, peralatan dan ruangan							
<b>II</b>	<b>Monitoring hama dan penyakit</b>							
1	Monitoring kesehatan induk dan benih dilakukan secara berkala							
2	Pengamatan pertumbuhan, sintasan, keseragaman dan abnormalitas benih							
<b>III</b>	<b>Pencegahan dan Pengobatan</b>							
1	Tidak menggunakan obat ikan, bahan kimia dan bahan biologi yang dilarang KKP							
2	Penggunaan obat ikan, bahan kimia dan bahan biologi yang terdaftar instansi yang berwenang							
3	Jenis dan cara penggunaan obat, bahan kimia sesuai label kemasan dan bahan biologi yang digunakan sesuai SPO							
4	Penyimpanan obat, bahan kimia dan bahan							

	biologi terpisah dengan bahan lainnya.							
<b>JUMLAH KETIDAKSESUAIAN PERSYARATAN PENGELOLAAN KESEHATAN DAN KESEJAHTERAAN IKAN</b>								
<b>D</b>	<b>PERSYARATAN PENGELOLAAN LINGKUNGAN</b>							
<b>I</b>	<b>Sanitasi lingkungan</b>							
<b>II</b>	<b>Melakukan pengolahan limbah</b>							
<b>JUMLAH KETIDAKSESUAIAN PERSYARATAN PENGELOLAAN LINGKUNGAN</b>								
<b>E</b>	<b>PERSYARATAN DOKUMENTASI</b>							
<b>I</b>	<b>Prosedur</b>							
1	Absah dan mutakhir							
2	Mudah didapatkan							
3	Manajemen induk (karantina induk, pemberian pakan, seleksi induk, pemijahan)							
4	Manajemen benih (aklimasi, pemberian pakan)							
5	Manajemen air ( <i>treatment</i> , pengamatan kualitas air induk dan benih)							
6	Pengelolaan Kesehatan dan kesejahteraan ikan (Biosecurity, Pengamatan kesehatan induk dan benih, pengamatan, pertumbuhan sintasan, keseragaman, abnormalitas, penggunaan obat-obatan, bahan kimia dan bahan biologi)							
7	Panen, Pengemasan dan distribusi							
8	Sosial dan ekonomi (memenuhi kepuasan pelanggan, pengaturan upah/gaji yang sesuai peraturan atau kesepakatan dan tidak mempekerjakan Pekerja di bawah umur)							
9	Pengelolaan lingkungan (sanitasi dan limbah)							
<b>II</b>	<b>Rekaman</b>							
1	Pembelian/pengadaan sarana produksi							
2	Penggunaan pakan, obat-obatan dan bahan kimia							
3	Pengamatan kualitas air							

4	Pengamatan kesehatan dan kesejahteraan ikan (Kesehatan, pertumbuhan, sintasan, keseragaman, abnormalitas)								
5	Biosecurity								
6	Panen dan distribusi benih								
7	Sosial dan ekonomi (memenuhi kepuasan pelanggan, pengaturan upah/gaji yang sesuai peraturan atau kesepakatan dan tidak mempekerjakan Pekerja di bawah umur)								
8	Pengelolaan lingkungan								
9	Mutakhir dan absah								
10	Mudah didapatkan								
<b>JUMLAH KETIDAKSESUAIAN PERSYARATAN DOKUMENTASI</b>									

	<b>FORMULIR</b>	<b>FL/04/PRIMER/002</b>
	LAPORAN HASIL INSPEKSI	

**LAPORAN HASIL INSPEKSI**

Nama Unit Pembenihan Ikan :  
Alamat :  
Komoditas :  
Nama Pimpinan :  
Tanggal Inspeksi :  
Nama Inspektur Mutu : 1.  
2.  
Hasil Inspeksi :

No	Uraian Temuan	Acuan/Ref	Rencana Tindakan Perbaikan

Jumlah Ketidaksesuaian

- 1. Kritis :
- 2. Mayor :
- 3. Minor :
- Kesimpulan :

- 1. Dapat/tidak dapat diterbitkan sertifikat cara pembenihan ikan yang baik
- 2. Tindakan perbaikan diberikan waktu 32 hari kerja

**Tim Inspektur Mutu**

KEPALA BADAN PENGENDALIAN  
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

ISHARTINI

Salinan sesuai dengan aslinya  
Sekretaris Badan Pengendalian dan  
Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan  
Perikanan,



Hari Maryadi

LAMPIRAN IV  
 KEPUTUSAN KEPALA BADAN  
 PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
 MUTU HASIL KELAUTAN DAN  
 PERIKANAN  
 NOMOR 32 TAHUN 2024  
 TENTANG CHECKLIST DAN FORMAT  
 LAPORAN HASIL INSPEKSI PADA  
 SERTIFIKASI LINGKUP BADAN  
 PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
 MUTU HASIL KELAUTAN DAN  
 PERIKANAN

(FL/06/PRIMER/001)

**CHECKLIST DAN LAPORAN FORMAT HASIL INSPEKSI  
 PENERAPAN CARA BUDIDAYA IKAN YANG BAIK**

A. CHECKLIST PENILAIAN CBIB UDANG PENAEID

Nama Unit Budidaya	
Lokasi & GPS reference	
Komoditas	
Nama Personil unit budidaya	
Nama Inspektur Mutu	
Tanggal Penilaian	

No.	Indikator	Hal-hal yang perlu dipertimbangkan	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
<b>1</b>	<b>LOKASI</b>					
1.1	Area budidaya udang harus sesuai dengan rencana pengelolaan tata ruang wilayah	Lokasi harus sesuai zonasi Rencana Tata Ruang Wilayah/Zonasi yang dikeluarkan pemda setempat				
1.2	Lokasi unit budidaya udang dan kawasan di sekitarnya tidak terdapat potensi kontaminasi yang dapat menyebabkan produk menjadi tidak aman	1. Potensi kontaminasi dapat berasal dari industri, pertanian, rumah tangga, dan sumber kontaminan lain 2. Bila ada potensi kontaminasi, dilakukan upaya pengendalian yang efektif untuk mengeliminir kandungan kontaminan				
1.3	Kawasan di sekitar unit budidaya udang tidak terdapat potensi banjir dan banjir rob	Cukup jelas				
1.4	Ketersediaan dan kualitas air memenuhi persyaratan untuk budidaya udang yang produk akhirnya aman dikonsumsi manusia	1. Persyaratan kualitas air sumber sesuai SNI CBIB Udang Penaeid 2. Mempunyai air sumber yang cukup sepanjang				

	dengan persyaratan teknis budidaya udang sesuai Tabel 1	tahun dengan kualitas yang memenuhi persyaratan				
1.5	Air sumber yang berasal dari air tanah memperhatikan kelestarian lingkungan di sekitarnya sesuai regulasi yang berlaku	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapasitas penggunaan air tanah harus sesuai aturan dan memiliki izin dari instansi yang berwenang (sesuai UU no 17 tahun 2019, pasal 45-46)</li> <li>2. Apabila air tanah hanya digunakan untuk aktivitas pendukung (MCK, aktivitas rumah tangga) tidak melebihi 9 m<sup>3</sup>/hari</li> </ol>				
1.6	Air sumber dengan risiko kontaminasi dilakukan pengelolaan secara tepat untuk kesehatan udang	Perlakuan pada air sumber sesuai kebutuhan untuk memperbaiki kualitas air sesuai kebutuhan (secara fisika, biologi dan/atau kimia) untuk memastikan tingkat cemaran mikrobiologi dan kimia telah dieliminir sehingga memenuhi baku mutu air budidaya				
1.7	Jika kualitas air yang dipakai tidak memenuhi kualitas air sumber harus dilakukan tindakan khusus sehingga nilai kualitas air yang dipakai akan mencapai kualitas air sumber	Perlakuan pada air sumber sesuai kebutuhan untuk memperbaiki kualitas air sesuai kebutuhan (secara fisika, biologi dan/atau kimia) untuk memastikan tingkat cemaran mikrobiologi dan kimia telah dieliminir sehingga memenuhi baku mutu air budidaya				
<b>2</b>	<b>DESAIN DAN TATA LETAK</b>					
	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Desain dan tata letak unit budidaya dibuat untuk mendukung pertumbuhan optimal udang, aman bagi pembudidaya;</li> <li>b. Desain dan tata letak unit budidaya dibuat untuk tidak merusak lingkungan dan tidak menyebabkan salinasi.</li> <li>c. Desain dan tata letak unit budidaya dibuat untuk mengurangi terjadinya kontaminasi dan/atau kontaminasi silang termasuk penempatan fasilitas sanitasi (toilet, septic tank atau saluran drainase);</li> <li>d. Desain dan tata letak unit budidaya dibuat untuk mempertahankan kondisi lingkungan yang optimal sesuai jenis udang</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desain dan Tata Letak unit budidaya dapat mendukung proses produksi sesuai dengan tingkatan teknologi serta memperhatikan aspek Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) bagi pembudidaya</li> <li>2. Pembangunan, pemeliharaan dan perbaikan tambak dan fasilitas lain tidak merusak keseimbangan ekosistem</li> <li>3. Desain dan tata letak diatur sedemikian rupa agar air asin/payau tidak terserap/ rembes ke dalam tanah</li> <li>4. Desain dan tata letak tambak serta fasilitas di sekitarnya dapat mencegah udang dan air tambak terkontaminasi bahan pencemar fisik, kimia dan biologi</li> </ol>				

	<p>e. Desain dan tata letak unit budidaya dibuat untuk memudahkan pengelolaan limbah selama proses budidaya</p>	<p>(termasuk patogen) yang berasal dari kegiatan operasional (bengkel, genset, laboratorium, sanitasi, dsb).</p> <p>5. Tata letak mencegah kontaminasi silang</p> <p>6. Desain (ukuran/dimensi/ volume dan fungsi) tambak dan bangunan penunjang (saluran irigasi, tandon, jalan, rumah jaga, gudang, kantor, laboratorium, fasilitas sanitasi, dsb sesuai dengan kebutuhan) dapat mendukung proses produksi dan mempertahankan kondisi lingkungan yang optimal</p> <p>7. Tambak, saluran buang, fasilitas IPAL didesain dan ditata untuk kemudahan pengelolaan limbah cair dan/atau lumpur budidaya sesuai kebutuhan (jenis &amp; volume limbah)</p> <p>8. Fasilitas pembuangan limbah padat sesuai kebutuhan dan memudahkan pengelolaan limbah</p>				
<b>3.</b>	<b>PERALATAN</b>					
3.1	Terbuat dari bahan yang ramah lingkungan	Peralatan budidaya terbuat dari bahan yang tidak korosif atau mencemari lingkungan				
3.2	Terbuat dari bahan yang tidak berbahaya, tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada udang	Peralatan terbuat dari bahan yang tidak mengandung kontaminan berbahaya				
3.3	Terbuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan	Desain peralatan tidak merusak fisik udang, serta mudah dibersihkan				
3.4	Pemakaian terpisah antar wadah untuk menghindari kontaminasi dan penularan penyakit	<p>1. Penandaan dan penempatan peralatan untuk mencegah salah penggunaan</p> <p>2. Peralatan digunakan terpisah antar wadah, atau dilakukan sterilisasi/desinfeksi (sesuai kebutuhan) bila digunakan untuk wadah lain</p>				
<b>4.</b>	<b>WADAH</b>					
4.1	Konstruksi dan/atau perbaikan wadah budidaya udang dan saluran dibangun dengan memperhatikan keamanan	Bila terdapat risiko keamanan pangan/kontaminasi yang berasal dari lingkungan sekitar, dilakukan				

	pangan dan meminimalkan risiko kontaminasi	pencegahan dengan konstruksi dan/atau perbaikan tambak dan saluran, sesuai kebutuhan				
4.2	Persiapan wadah budidaya udang dilakukan dan dikelola dengan baik untuk meminimalkan risiko masalah kesehatan udang dan meminimalkan penggunaan obat udang	Persiapan tambak dilakukan sesuai kebutuhan untuk mengurangi dampak sisa bahan organik dari penebaran sebelumnya sehingga mendukung kesehatan udang yang dipelihara				
4.3	Disinfektan yang digunakan untuk persiapan wadah harus terdaftar di otoritas kompeten dan tidak menimbulkan potensi kontaminasi dan residu bahan yang berbahaya	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penggunaan disinfektan telah terdaftar di otoritas kompeten (KKP atau otoritas kompeten lain)</li> <li>2. Komposisi disinfektan tidak menimbulkan residu pada ikan yang mengganggu kesehatan manusia</li> </ol>				
4.4	Wadah budidaya diberi tanda sesuai peruntukannya	Cukup jelas				
4.5	Wadah budidaya harus menjamin udang tidak lepas langsung di perairan umum untuk menjaga kelestarian sumberdaya.	Pemasangan jaring atau pengaman lain untuk mencegah lepasnya udang, khususnya jenis introduksi (Vannamei)				
<b>5</b>	<b>BENIH</b>					
5.1	Benih yang digunakan berasal dari unit pembenihan bersertifikat Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB).  Benih yang berasal dari penangkapan alam dilengkapi Surat Keterangan Asal (SKA) dari instansi yang berwenang	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Surat Keterangan Asal diterbitkan oleh dinas kabupaten/kota untuk benih yang berasal dari alam atau diterbitkan oleh Pembenih jika benih diambil dari Hatchery.</li> <li>2. Laboratorium menerbitkan surat bebas penyakit</li> </ol>				
5.2	Penangkapan benih di alam harus dilakukan dengan cara bertanggung jawab untuk menjaga kelestarian sumberdaya udang	Cara penangkapan tidak merusak benur dan lingkungan, misalkan menggunakan bahan kimia berbahaya, listrik, ataupun peralatan penangkapan yang bisa merusak lingkungan				
5.3	Penebaran benih dilaksanakan dengan cara yang baik untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan udang	Perlakuan penebaran benih mencakup pemilihan waktu penebaran benih dan tata cara (aklimatisasi benih)				
5.4	Padat tebar disesuaikan dengan spesies, teknologi dan daya dukung lingkungan budidaya.	Padat tebar yang sesuai akan mendukung kesehatan udang, tanpa menimbulkan risiko penggunaan obat keras/terlarang				
<b>6</b>	<b>PAKAN</b>					
6.1	Pakan buatan komersial, bahan imbuhan dan bahan pelengkap yang digunakan	Persyaratan pakan komersial:				

	terdaftar pada otoritas kompeten	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pakan komersial terdaftar di KKP</li> <li>2. Pakan buatan sendiri yang diperjualbelikan tergolong kategori pakan komersial sehingga harus terdaftar di KKP</li> </ol>				
6.2	Pakan, bahan imbuhan dan bahan pelengkap digunakan secara efisien dan bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan serta menjamin keamanan pangan	Pakan, bahan imbuhan dan bahan pelengkap digunakan sesuai kebutuhan (efisien) dan bertanggung jawab secara keamanan pangan & lingkungan				
6.3	Pakan yang diberikan disesuaikan dengan jenis dan ukuran udang serta sesuai dosis yang dianjurkan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemberian pakan sesuai dosis (jumlah, waktu dan frekuensi) untuk memenuhi kebutuhan pertumbuhan optimal</li> <li>2. Pakan sesuai jenis, ukuran dan kebutuhan ikan.</li> </ol>				
6.4	Pakan disimpan di dalam wadah dan/atau ruangan khusus dengan mengikuti kaidah penyimpanan pakan yang baik dan benar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyimpanan pakan kering/pellet <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Penyimpanan pakan menjamin mutu dengan sirkulasi udara yang baik (menggunakan palet, parapara, dll), kelembaban rendah, terhindar dari sinar matahari langsung, dan terpisah dari bahan dan peralatan yang berpotensi mengkontaminasi pakan untuk mencegah kerusakan dan pertumbuhan jamur;</li> <li>b. Pengendalian hama (rodensia, burung atau hewan peliharaan) diterapkan, dengan syarat tidak mencemari pakan dan lingkungan;</li> <li>c. Pakan disimpan dalam kemasan yang baik, tidak kadaluarsa, rusak/berjamur;</li> </ol> </li> <li>2. Penyimpanan pakan basah sesuai spesifikasi pellet atau sesuai kebutuhan untuk menjamin mutu tetap terjaga.</li> </ol>				
<b>7</b>	<b>OBAT IKAN, BAHAN KIMIA DAN BAHAN BIOLOGI</b>					

7.1	Obat ikan terdaftar di otoritas kompeten	Menggunakan obat ikan yang terdaftar di Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP);				
7.2	Penggunaan obat ikan, bahan kimia dan bahan biologi sesuai dengan etiket, rekomendasi dan regulasi, dilakukan secara bertanggung jawab untuk mencegah dampak negatif pada lingkungan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penggunaan OIKB sesuai etiket, rekomendasi dan regulasi</li> <li>2. Penggunaan OIKB memenuhi ketentuan: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. digunakan sebagai upaya pencegahan pengendalian penyakit dibandingkan dengan tindakan pengobatan;</li> <li>b. Pemberian obat ikan harus memperhatikan indikasi, dosis, cara penggunaan dan kondisi lingkungan untuk menjamin efikasi, serta harus dengan cara yang dapat menjamin kesejahteraan ikan;</li> <li>c. Obat ikan yang digunakan sesuai jenis penyakit (berdasarkan gejala klinis dan/atau hasil pengujian laboratorium);</li> <li>d. Pemberian obat antimikrob (antibiotik) hanya untuk pengobatan (bukan pencegahan), dosis diberikan berdasarkan rekomendasi dan pengawasan dokter hewan atau ahli Kesehatan ikan, dan pemberian dimonitor dan direkam, serta memperhatikan masa henti obat;</li> </ol> </li> <li>3. dilakukan pengujian bila diperlukan, untuk memastikan tidak ada residu pada saat siap dipanen</li> </ol>				
7.3	Penyimpanan obat ikan, bahan kimia dan bahan biologi menjamin mutu serta melindungi dari kontaminasi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obat ikan disimpan di tempat yang sesuai persyaratan penyimpanan pada etiket/label obat, terpisah dari sumber kontaminasi, dan dalam kondisi bersih;</li> </ol>				

		2. Obat ikan disimpan dalam kemasan yang baik, tidak kedaluarsa dan tidak mengalami perubahan fisik (tekstur, warna dan bau).				
<b>8.</b>	<b>KEBERSIHAN LOKASI DAN FASILITAS</b>					
8.1	Lokasi dan Fasilitas terjaga kebersihannya dan terhindar dari kontaminasi.	1. Lokasi budidaya dan fasilitas lain dalam kondisi bersih. Limbah dan kotoran (dari lingkungan, proses produksi dan pekerja) ditangani dengan baik untuk mencegah kontaminasi produk 2. Dilakukan upaya menjaga kebersihan dan pencegahan kontaminasi secara rutin				
8.2	Cara Higiene yang Baik (CHB) diterapkan secara efektif, termasuk pencegahan kontaminasi dari limbah dan kotoran.	Upaya atau tindakan untuk menjaga/meningkatkan kebersihan dan kesehatan dengan melakukan pemeliharaan diri				
8.3	Peralatan dibersihkan setelah digunakan.	Peralatan yang digunakan selalu dalam kondisi bersih				
8.4	Peralatan yang digunakan didisinfeksi jika diperlukan, untuk mencegah penyebaran penyakit.	1. Persyaratan ini diperiksa jika terjadi kondisi penyakit di lokasi budidaya 2. Desinfeksi diperlukan terutama bila risiko penyakit tinggi.				
8.5	Tempat untuk membuang limbah padat dan limbah cair disediakan secara terpisah.	Disediakan fasilitas pembuangan limbah padat (contoh: plastik, sterofoam, dsb) dan limbah cair (limbah budidaya dan limbah rumah tangga) secara terpisah dan sesuai kebutuhan				
<b>9.</b>	<b>PENGELOLAAN KESEHATAN</b>					
9.1	Pengelolaan kesehatan udang diterapkan secara efektif untuk dapat mencapai kelangsungan hidup minimal sesuai rekomendasi	Pengelolaan kesehatan udang disesuaikan dengan jenis udang, tingkatan teknologi, padat tebar dan prosedur/pengendalian yang digunakan, untuk menjamin kesehatan udang terjaga				
9.2	Udang dijaga dan dipantau kesehatannya secara rutin dengan cara visual dan/atau dilakukan pengujian di laboratorium bila diperlukan	Cukup jelas				
9.3	Jika terjadi serangan penyakit, dilakukan tindakan sebagai berikut: 1. isolasi/karantina pada wadah yang terserang penyakit;	Cukup jelas				

	<p>2. penggunaan dan penyimpanan peralatan antara udang sakit dan udang sehat harus dipisahkan;</p> <p>3. jika tidak bisa disembuhkan, udang dimusnahkan dengan cara dibakar atau dikubur (sebelumnya direndam dengan disinfektan sesuai dosis yang dianjurkan), serta perlu dilakukan disinfeksi wadah budidaya;</p> <p>4. air yang akan dibuang harus didesinfeksi untuk mencegah timbulnya risiko penyebaran penyakit bagi kawasan sekitar.</p>					
9.4	<p>Biosekuriti yang efektif diterapkan untuk mencegah masuk dan menyebarnya penyakit, dengan cara:</p> <p>1. pembatasan akses ke lokasi budidaya, baik kendaraan, personel maupun hewan/binatang;</p> <p>2. penerapan prosedur sanitasi dan suci hama pada personil dan perlengkapan kerja, jika risiko penyakit meningkat maka pakaian pelindung serta fasilitas budidaya, dilakukan desinfeksi bila diperlukan;</p> <p>3. penerapan karantina dan tindakan pencegahan penyebaran penyakit;</p> <p>4. jika diperlukan dipasang jaring penutup di atas wadah budidaya untuk melindungi dari hama atau predator</p> <p>5. tidak memelihara hewan yang menyebabkan kontaminasi.</p>	Cukup jelas				
<b>10.</b>	<b>AIR PEMELIHARAAN</b>					
10.1	Kualitas air dijaga agar memenuhi persyaratan air pemeliharaan sesuai dengan jenis udang yang dipelihara sesuai tabel pada SNI	Kualitas air disesuaikan dengan tabel 2 SNI CBIB Udang Penaeid 2022				
10.2	Pengelolaan air dilakukan untuk meminimalkan risiko masuk dan menyebarnya penyakit	Cukup jelas				
10.3	Unit budidaya udang perlu mengelola dan	Tingkat pergantian air yang minimum sehingga air				

	menggunakan air secara efisien sebagai upaya menjaga kelestarian lingkungan	buangan tambak jadi minimal, tanpa menyebabkan penurunan kualitas air, dan kesehatan udang, serta perubahan keseimbangannya dengan plankton dan bakteri				
10.4	Penggunaan air sumber budidaya udang sedapat mungkin mencegah terjadinya salinasi terhadap sumber daya tanah dan air tawar	1. Penggunaan air tanah secara efisien 2. Mencegah meningkatnya kadar garam di tanah dan air tawar di sekitar kawasan tambak				
10.5	Bahan kimia yang digunakan untuk pengelolaan air terdaftar di otoritas kompeten	Bahan kimia hasil produksi pabrik, terdaftar di Otoritas Kompeten (OK)				
<b>11.</b>	<b>PENGELOLAAN LIMBAH</b>					
11.1	Pengelolaan limbah padat dan cair dilakukan secara higienis, saniter dan efektif untuk meminimalkan dampak negatif pada lingkungan dan kontaminasi produk yang disesuaikan dengan kebutuhan	1. Tersedianya wadah pembuangan limbah padat dan cair 2. Saluran buang limbah padat dan cair tidak menjadi satu dengan saluran air budidaya				
11.2	Limbah bahan berbahaya dan beracun (B3) seperti oli dan bahan bakar minyak (BBM) ditangani dengan baik dan tidak membahayakan lingkungan	1. Limbah beracun dan berbahaya (sebagai contoh oli bekas), perlu dikelola dengan baik sehingga tidak membahayakan lingkungan 2. Jika tidak memiliki limbah B3 maka tidak perlu diperiksa				
11.3	Pengolahan efluen budidaya dilakukan sesuai dokumen persetujuan lingkungan hidup untuk memenuhi persyaratan air buangan sesuai Tabel pada SNI sebelum dibuang ke perairan umum	1. Kualitas Air Buangan sesuai Tabel 3 pada SNI CBIB Udang Penaeid 2022 2. Tidak tergantung pada luasan dan teknologi IPAL 3. Tidak tergantung pada luasan dan teknologi budidaya				
<b>12</b>	<b>PENGELOLAAN LINGKUNGAN</b>					
12.1	Kualitas lingkungan budidaya dan lingkungan sekitar unit budidaya dikelola sesuai dokumen persetujuan lingkungan hidup	1. Penerapan dokumen SPPL, AMDAL & UKL/UPL 2. Melakukan pemantauan perubahan rona lingkungan yang terjadi selama kegiatan usaha, sesuai persyaratan yang tercantum pada Ijin Lingkungan Usaha dan Rekomendasi UKL/UPL (khusus AMDAL dan UKL/UPL) serta melakukan perbaikan				
12.2	Energi listrik dan bahan bakar digunakan secara efisien	Dilakukan upaya efisiensi energi listrik dan bahan bakar				

12.3	Pembudidaya mendukung perbaikan lingkungan/restorasi di sekitar unit budidaya yang rusak akibat kegiatan budidaya sebelumnya	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dilakukan upaya perbaikan (restorasi) lingkungan di sekitar lokasi diantaranya reboisasi</li> <li>2. Pembudidaya yang membuka lahan baru hutan mangrove wajib melakukan perbaikan lingkungan/restorasi sesuai aturan yang berlaku</li> </ol>				
12.4	Unit budidaya yang berada di dalam satu kawasan budidaya melakukan upaya pengelolaan kawasan secara Bersama	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Secara bersama-sama melakukan pemantauan lingkungan secara periodik dan upaya perbaikan lingkungan</li> <li>2. Kesepakatan pengelolaan kawasan secara bersama</li> </ol>				
12.5	Pengendalian hewan liar dilakukan secara ramah lingkungan	Tidak dilakukan tindakan yang menyebabkan kematian/penyiksaan.				
12.6	Dilakukan upaya untuk pencegahan udang lepas /ke luar dari wadah budidaya	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. sesuai indikator 4.5</li> <li>2. apabila sudah menjadi temuan pada indicator 4.5, maka indicator ini tidak dijadikan temuan</li> </ol>				
<b>13.</b>	<b>PANEN DAN PASCAPANEN</b>					
13.1	Panen dan pascapanen dilakukan dengan cepat untuk mencegah kerusakan dan meminimalkan kontaminasi	Cukup jelas				
13.2	Peralatan panen dan pascapanen terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada udang	Peralatan terbuat dari bahan yang tidak mengandung kontaminan berbahaya				
13.3	Air dan es yang digunakan pada saat panen dan penanganan hasil dalam kondisi bersih	Es dan air yang digunakan untuk mencuci peralatan dan penanganan udang pada saat panen dalam kondisi bersih				
<b>14.</b>	<b>PEKERJA</b>					
14.1	Pekerja mendapatkan bayaran, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai aturan ketenagakerjaan dan/atau kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan ketenagakerjaan yang berlaku dan/atau berdasarkan kesepakatan kerja	Cukup jelas				
14.2	Pekerjaan yang memiliki risiko kesehatan dan keselamatan kerja (K3) perlu dilengkapi dengan peralatan dan prosedur sesuai kebutuhan	Pelatihan prosedur K3 dan fasilitas K3 sesuai kebutuhan untuk menjamin keamanan pekerja				

14.3	Tidak mempekerjakan pekerja anak	Cukup jelas				
<b>15.</b>	<b>KOMPETENSI PERSONEL</b>					
15.	Unit budidaya mengupayakan pelatihan, sosialisasi dan/atau peningkatan kompetensi terkait dengan:	Pekerja memahami dan dapat menerapkan:				
	a. tata cara pengelolaan kesehatan udang;	Tata cara pengelolaan kesehatan udang				
	b. cara higiene yang baik (CHB) untuk memastikan kesadaran pekerja terhadap peran serta tanggung jawab untuk melindungi udang dari kontaminasi dan kerusakan;	Cara Higiene yang Baik				
	c. pemahaman serta kemampuan untuk menerapkan jaminan mutu keamanan pangan, kesehatan udang serta lingkungan bagi pekerja yang bertanggung jawab pada praproduksi, produksi, panen dan pascapanen;	Jaminan mutu dan keamanan pangan serta Tanggung jawab lingkungan				
	d. pemahaman higiene personel.	Higiene personel				
		Pemahaman bisa didapatkan dari Pendidikan, pelatihan atau sosialisasi				
<b>16.</b>	<b>PENDOKUMENTASIAN</b>					
	Dokumentasi kegiatan budidaya dikembangkan dan diterapkan guna ketertelusuran yang mencakup data: a. persiapan wadah; b. penggunaan benih; c. penggunaan pakan; d. penggunaan energi; e. pengelolaan kualitas air dan lingkungan; f. pengelolaan kesehatan udang dan penggunaan obat ikan; g. penanganan panen, pascapanen, dan distribusi; dan h. pemantauan dan pengelolaan limbah buangan budidaya.	1. Dokumentasi kegiatan budidaya dilakukan, direkam dan digunakan sejak tahapan pra produksi, produksi dan pasca produksi 2. Dokumentasi budidaya dilakukan untuk membuktikan efektivitas pengendalian unit budidaya yang bertanggung jawab berdasarkan aspek keamanan pangan, lingkungan, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta social ekonomi, serta ketertelusuran. 3. Unit budidaya dalam membuktikan pengendalian kegiatannya antara lain mencatat waktu/tanggal, jenis (merk) serta volume sarana budidaya yang digunakan, perlakuan serta alasan dan/atau hasil perlakuan, identitas				

		pemasok/pembeli produk akhir 4. Dokumentasi antara lain terdiri dari dokumen pengadaan sarana budidaya, hasil pemantauan dan pengujian serta perlakuan yang diberikan				
--	--	--	--	--	--	--

Pemeriksaan oleh Tim Reviewer

Nama Reviewer: \_\_\_\_\_ ttd \_\_\_\_\_

Tanggal: \_\_\_\_\_

Catatan:  
 [ ] .....

Kesimpulan: sesuai/perlu penjelasan

Tindak lanjut:.....

INSPEKTUR MUTU:

1. .... (.....)
2. .... (.....)
3. .... (.....)

**B. CHECKLIST PENILAIAN CBIB RUMPUT LAUT**

Nama Unit Budidaya	
Lokasi & GPS refference	
Komoditas	
Nama Personil unit budidaya	
Nama Inspektur Mutu	
Tanggal Penilaian	

No.	Indikator	Pengertian	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
<b>1</b>	<b>LOKASI</b>					
1.1	Unit Budidaya					
1.1.1	Area budidaya rumput laut harus sesuai dengan rencana pengelolaan tata ruang wilayah.	1. Lokasi berada sesuai zonasi Rencana Tata Ruang Wilayah/Zonasi yang dikeluarkan pemda setempat				

No.	Indikator	Pengertian	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		<p>2. Lokasi unit budidaya rumput laut tidak berada di daerah Konservasi Zona Inti</p> <p>3. Kegiatan budidaya rumput laut tidak mengganggu alur pelayaran kapal.</p>				
1.1.2	Lokasi unit budidaya rumput laut dan kawasan di sekitarnya tidak terdapat potensi kontaminasi yang dapat menyebabkan produk menjadi tidak aman.	<p>1. Lokasi perairan budidaya jauh dari potensi kontaminasi (pertambangan, muara sungai, pelabuhan, industri, dan sumber kontaminan lain).</p> <p>2. Bila area sekitar menunjukkan resiko kontaminasi, dilakukan upaya pencegahan yang efektif</p>				
1.1.3	Kawasan di sekitar unit budidaya rumput laut tidak terdapat potensi banjir.	Banjir dapat mengakibatkan perubahan salinitas air secara drastic sehingga berdampak pada rumput laut				
1.1.4	Ketersediaan dan kualitas air memenuhi persyaratan untuk budidaya rumput laut yang produk akhirnya aman dikonsumsi manusia sesuai dengan persyaratan teknis budidaya rumput laut pada Tabel 1 SNI CBIB CBIB Bagian 2: Rumput Laut (SNI 8228-2:2022).	<p>1. Perairan dapat mendukung pertumbuhan maksimal rumput laut.</p> <p>2. Bila area menunjukkan risiko, perlu dilakukan uji untuk memastikan kandungan kontaminan di bawah nilai maksimal</p> <p>Parameter suhu, salinitas dan pH sesuai dengan SNI 7579-1; SNI 7579-2; SNI 7579-3; SNI 7578; SNI 8554. Untuk jenis dasar perairan koral atau koral berpasir sesuai dengan SNI 7579-1.</p>				
1.2	Penanganan bibit					
1.2.1	Dekat dengan lokasi budidaya, terlindung dari cahaya matahari langsung dan hembusan angin kencang.	<p>1. Tempat penanganan dan pengikatan bibit terlindung dari panas matahari dan hujan.</p> <p>2. Terhindar dari hembusan angin kencang.</p>				
1.2.2	Lokasi bebas dari banjir dan terhindar dari binatang dan hama yang menyebabkan kontaminasi.	<p>1. Lokasi penanganan dan pengikatan bibit terbebas dari banjir.</p> <p>2. Lokasi penanganan dan pengikatan bibit terhindar dari kontaminan BBM.</p>				
1.3	Unit penanganan pascapanen					
1.3.1	Dekat dari penyimpanan/gudang.	Tempat penjemuran rumput laut dekat dengan tempat penyimpanan/gudang untuk memudahkan pengangkutan /penyimpanan				
1.3.2	Lokasi terhindar dari kemungkinan terkena bahan kontaminan.	Tempat penjemuran rumput laut terhindar dari bahan kontaminan				

No.	Indikator	Pengertian	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
<b>2</b>	<b>DESAIN DAN TATA LETAK</b>					
2.1	Unit budidaya					
2.1	Desain dan tata letak unit budidaya dibuat untuk:					
	a. mendukung pertumbuhan optimal, aman bagi pembudidaya dan tidak merusak lingkungan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mempunyai desain dan tata letak unit budidaya dan fasilitas lain yang baik.</li> <li>2. Desain dan tata letak unit budidaya serta area lain dapat melindungi proses pra produksi, produksi, panen dan pasca panen dari potensi kontaminasi.</li> <li>3. Tata letak diatur dengan membagi area setiap kegiatan sehingga tidak saling mencemari (terjadi kontaminasi silang)</li> <li>4. Penggunaan tanaman bakau untuk kegiatan budidaya perlu mempertimbangkan ketersediaan di lapangan dan tidak merusak lingkungan.</li> </ol>				
	b. mengurangi terjadinya kontaminasi dan/atau kontaminasi silang termasuk penempatan fasilitas sanitasi (toilet, septic tank, limbah cair atau saluran drainase).	Penempatan fasilitas sanitasi (toilet, septic tank, limbah cair atau saluran drainase) tidak boleh berdekatan dengan tempat budidaya, penanganan pasca panen, penyimpanan, dan tempat lainnya yang dapat menyebabkan kontaminasi dan/atau kontaminasi silang				
	c. mempertahankan kondisi lingkungan yang optimal sesuai jenis rumput laut.	Menjaga kondisi lingkungan optimal pada wadah budidaya dan sekitarnya sehingga pertumbuhan rumput laut baik				
2.2	Unit penanganan bibit					
2.2	Bangunan berada di darat dan didesain agar terlindung dari cahaya matahari langsung dan angin kencang.	Desain fasilitas penanganan bibit terlindung dari panas matahari, hujan dan angin kencang.				
2.3	Unit penanganan pascapanen					
2.3	Fasilitas penanganan pascapanen didesain dan diatur untuk mendukung penanganan yang higienis dan menjaga mutu produk budidaya.	Bahan serta pengaturan unit penanganan pascapanen harus higienis dan dapat menjaga mutu produk budidaya				
<b>3</b>	<b>PERALATAN</b>					
3.1	terbuat dari bahan yang ramah lingkungan.	Peralatan terbuat dari bahan yang tidak mencemari lingkungan				

No.	Indikator	Pengertian	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
3.2	terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada rumput laut.	Peralatan terbuat dari bahan yang tidak berbahaya, tidak beracun dan tidak korosif, sehingga tidak menimbulkan risiko kontaminasi terhadap rumput laut.				
3.3	terbuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan.	Bahan dan desain peralatan (budidaya, panen dan penanganan hasil) yang dipakai mudah dibersihkan				
3.4	sarana budidaya dipersiapkan dengan baik agar tidak terjadi kontaminasi dengan cara dibersihkan direndam dengan air tawar, dikeringkan dan disimpan dengan baik.	Cukup jelas				
<b>4</b>	<b>Wadah</b>					
4.1	Persyaratan umum					
4.1.1	Konstruksi yang sesuai kondisi lingkungan.	Konstruksi wadah menyesuaikan kondisi lingkungan budidaya sehingga wadah tersebut akan awet dan sesuai peruntukannya				
4.1.2	Wadah budidaya dapat mendukung proses produksi dan mendukung pertumbuhan optimal rumput laut.	Wadah budidaya sesuai dengan kebutuhan rumput laut sehingga rumput laut dapat tumbuh secara optimal				
4.1.3	Wadah budidaya dari bahan yang ramah lingkungan.	Wadah budidaya terbuat dari bahan yang tidak mencemari lingkungan				
4.2	Rakit Long-line					
4.2.1	Konstruksi kuat.	Konstruksi kokoh terhadap pengaruh lingkungan selama proses pemakaian				
4.2.2	Menggunakan bahan konstruksi yang tidak korosif dan ramah lingkungan.	Cukup jelas				
4.3	Tambak					
4.3.1	Tambak dipersiapkan dan dikelola dengan baik.	Konstruksi tambak dicek dan dipelihara secara berkala sebelum memulai budidaya kembali				
4.3.2	Konstruksi dan/atau perbaikan tambak dan saluran dibangun dengan memperhatikan kelestarian lingkungan sekitar.	Konstruksi dan perbaikan tambak serta sarana pendukungnya tidak mengganggu lingkungan sekitar dan kelangsungan hidup hewan sekitar				
<b>5</b>	<b>BIBIT</b>					
5.1	Sehat, dapat diseleksi secara visual (morfologi) berdasarkan warna, bentuk fisik, kondisi fisik, dan keutuhan.	Cukup jelas				

No.	Indikator	Pengertian	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
5.2	Tidak tercampur dengan jenis rumput laut lainnya.	Bibit rumput laut yang dipakai dalam wadah yang sama harus 1 jenis dan tidak tercampur dengan jenis rumput laut lainnya				
5.3	Cukup umur, yang berasal dari budidaya atau kebun bibit.	Umur bibit rumput laut yang dipakai untuk budidaya harus sesuai dengan ketentuan, tidak boleh terlalu tua atau terlalu muda sehingga pertumbuhan dapat optimal				
<b>6</b>	<b>PEMELIHARAAN</b>					
6.1	Dilakukan dengan cara pembersihan kotoran dan pengamatan untuk memantau perkembangan bibit, hama dan penyakit serta lingkungan perairan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Dilakukan monitoring/pemantauan kondisi rumput laut yang ditanam, hama dan penyakit minimal 3 kali dalam seminggu.</li> <li>Memastikan perlunya penyulaman untuk melihat ada bibit yang rontok/terlepas.</li> </ol>				
6.2	Menggunakan pupuk dan bahan lain jika diperlukan untuk persiapan tambak sesuai dengan regulasi otoritas kompeten.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Penggunaan pupuk dan bahan lainnya hanya diperuntukan untuk budidaya di tambak saja</li> <li>Pupuk dan/atau bahan lain yang dipakai harus terdaftar dan penggunaan harus sesuai dosis peruntukannya</li> </ol>				
6.3	Tidak menggunakan bahan kimia terlarang dalam kegiatan pemeliharaan.	Bahan kimia yang boleh digunakan hanya yang terdaftar dan sesuai peruntukannya				
6.4	Dilakukan pergantian air untuk budidaya di tambak.	Budidaya rumput laut di tambak memerlukan pergantian air dikarenakan nutrisi dan mineral dalam air telah dikonsumsi oleh rumput laut sehingga perlu ada resirkulasi nutrisi dan mineral yang ada pada air yang akan dimasukkan				
6.5	Dilakukan pembersihan tali secara rutin untuk budidaya di laut sesuai dengan kebutuhan.	Pembersihan tali ditujukan untuk mengeliminasi kotoran dan organisme lain yang menempel pada rumput laut				
<b>7</b>	<b>KEBERSIHAN LOKASI DAN FASILITAS</b>					
	Menjaga kebersihan unit pembudidayaan rumput laut, penanganan bibit dan penjemuran rumput laut serta fasilitas agar terhindar dari kontaminasi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Area budidaya, penanganan bibit, penjemuran rumput laut dan tempat penyimpanan selalu dalam kondisi bersih dari sampah, dan mencegah masuknya hewan yang dapat mengakibatkan kontaminasi.</li> </ol>				

No.	Indikator	Pengertian	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		2. Hewan mati dikubur/dibakar (tidak dibiarkan berada lama di area unit budidaya dan penanganan bibit/hasil) dan limbah rumput laut dikelola dengan baik.				
<b>8</b>	<b>PENGELOLAAN LIMBAH</b>					
8.1	Sisa hasil panen, lumut dan kotoran lainnya dibersihkan dan dikelola dengan baik.	Cukup jelas				
8.2	Dilakukan dengan memisahkan limbah yang tidak dapat terurai oleh lingkungan yang berpotensi mengontaminasi, dan menempatkan pada tempat khusus.	Cukup jelas				
<b>9</b>	<b>PENGELOLAAN LINGKUNGAN</b>					
9.1	Kualitas lingkungan budidaya dan lingkungan sekitar unit budidaya dikelola sesuai peraturan yang berlaku.	1. Unit budidaya melakukan pengendalian/pengelolaan kebersihan lokasi dan fasilitas secara rutin. 2. Unit budidaya rumput laut melakukan pengelolaan pencegahan dampak pada ekosistem sekitar.				
9.2	Unit budidaya yang berada di dalam satu kawasan budidaya melakukan upaya pengelolaan kawasan secara bersama.	Melakukan upaya pengelolaan kawasan lingkungan budidaya secara komunal pada unit budidaya yang ada dalam satu kawasan				
<b>10</b>	<b>PANEN DAN PENANGANAN PASCAPANEN</b>					
10.1	Rumput laut dipanen pada umur yang cukup.	Umur pemanenan rumput laut ditentukan berdasarkan peruntukannya, yaitu 25-30 hari untuk bibit rumput laut yang nantinya digunakan untuk dibudidayakan kembali, dan 40-45 hari untuk rumput laut yang hendak diolah/dikonsumsi				
10.2	Cara panen dan penanganan hasil dilakukan dengan cepat dan baik untuk mencegah penurunan mutu (tidak terkena air tawar, BBM, deterjen, kotoran dan kontaminan lainnya)	1. Pemanenan bibit rumput laut dilakukan pada pagi hari. 2. Bibit yang baik dipetik langsung dari rumpunnya. 3. Bibit harus tetap dalam kondisi segar dan basah, tidak terkena air tawar, BBM, deterjen, kotoran ternak dan kontaminan lainnya, dan tidak terkena sinar matahari langsung.				

No.	Indikator	Pengertian	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
10.3	Peralatan panen terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminan pada rumput laut	Peralatan panen terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada rumput laut				
10.4	Pengangkutan rumput laut terhindar dari air tawar, air hujan dan/atau kontaminan.	Kontak dengan air tawar, air hujan dan/atau kontaminan dapat menurunkan kualitas rumput laut				
10.5	Rumput laut dalam kondisi segar, untuk distribusi dan pengangkutannya menggunakan boks/karung/karton, terhindar dari air tawar/hujan, suhu panas, cahaya matahari langsung, serta tidak menggunakan bahan yang terlarang dan terhindar dari kontaminan.	Penggunaan wadah distribusi yang tidak sesuai peruntukannya dapat mengontaminasi rumput laut sehingga kualitasnya dapat menurun				
10.6	Rumput laut yang dikeringkan, penanganannya adalah sebagai berikut: a. dijemur di atas para-para atau digantung; b. setelah kering, disimpan menggunakan karung dalam ruangan yang baik (menggunakan alas, tidak lembab, terhindar dari kontaminan dan terpisah dari penyimpanan peralatan atau bahan lain).	Cukup jelas				
<b>11</b>	<b>PEKERJA</b>					
11.1	Pekerja mendapatkan bayaran, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai aturan ketenagakerjaan dan/atau kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan ketenagakerjaan yang berlaku dan/atau berdasarkan kesepakatan kerja.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unit budidaya usaha skala mikro dan kecil: pekerja mendapatkan bayaran dan hak yang layak sesuai dengan kesepakatan.</li> <li>2. Unit budidaya usaha skala menengah dan besar: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Pekerja mendapatkan hak sesuai kontrak kerja (bayaran, libur/cuti/istirahat, penghidupan yang layak) dan mengikuti organisasi sesuai</li> </ol> </li> </ol>				

No.	Indikator	Pengertian	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		dengan peraturan perundangan. b. Jam kerja efektif sesuai kesepakatan (kontrak kerja).				
11.2	Pekerjaan yang memiliki risiko kesehatan dan keselamatan kerja (K3) perlu dilengkapi dengan peralatan dan prosedur sesuai kebutuhan.	Mendapatkan jaminan keselamatan dan kesehatan kerja (K3): 1. tersedia fasilitas K3 untuk pekerjaan dengan risiko tinggi. 2. Pekerja yang terlibat dalam pekerjaan dengan risiko tinggi memahami dan menaati prosedur K3				
11.3	Unit budidaya tidak mempekerjakan pekerja anak.	1. Dilarang mempekerjakan pekerja anak secara penuh 2. Pekerja anak diperbolehkan dengan ketentuan diantaranya: hidupnya tidak bergantung kepada pekerjaan yang dilakukannya, tetap mendapatkan akses terhadap pendidikan, bermain, istirahat, bekerja hanya ditujukan untuk belajar, bekerja pada usaha keluarga untuk membantu keluarga				
<b>12</b>	<b>KOMPETENSI PERSONEL</b>					
	Unit budidaya mengupayakan pelatihan, sosialisasi dan/atau peningkatan kompetensi terkait dengan:	Pekerja memahami dan dapat menerapkan				
	a. tata cara pengelolaan kesehatan rumput laut;	Tata cara pengelolaan kesehatan udang				
	b. cara higiene yang baik (CHB) untuk memastikan kesadaran pekerja terhadap peran serta tanggung jawab untuk melindungi rumput laut dari kontaminasi dan kerusakan;	Cara Higiene yang Baik				
	c. pemahaman serta kemampuan untuk menerapkan jaminan mutu keamanan pangan kesehatan rumput laut serta lingkungan bagi	Jaminan mutu dan keamanan pangan serta Tanggung jawab lingkungan				

No.	Indikator	Pengertian	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	pekerja yang bertanggung jawab pada praproduksi, produksi, panen dan pascapanen;					
	d. pemahaman higiene personel.	Higiene personel				
		Pemahaman bisa didapatkan dari Pendidikan, pelatihan atau sosialisasi				
<b>13</b>	<b>PENDOKUMENTASIAN</b>					
	Dokumentasi kegiatan budidaya dilakukan guna ketertelusuran yang mencakup data: a. persiapan wadah; b. penggunaan bibit; c. penggunaan pupuk;  d. pemantauan kualitas air dan lingkungan; e. pemantauan kesehatan rumput laut; f. penanganan panen, pascapanen, dan distribusi; g. pengelolaan limbah buangan budidaya	1. Catatan benih yang meliputi: waktu, perlakuan, sumber, status kesehatan, jenis/varietas jumlah benih. 2. Catatan pengelolaan air pemeliharaan yang meliputi: waktu, pengukuran parameter air, perlakuan, jenis dan volume bahan yang digunakan. 3. Catatan pengelolaan pakan yang meliputi: waktu lot/batch dan tanggal kadaluarsa, pemberian dan penyimpanan dan perlakuan pakan, jenis dan jumlah serta frekwensi pemberian pakan. 4. Catatan pengelolaan kesehatan dan penggunaan obat ikan yang meliputi: waktu, alasan penggunaan, perlakuan, jenis dan dosis dan cara pemberian obat ikan bila perlu ada hasil uji Laboratorium. 5. Penggunaan antibiotik harus diawasi oleh dokter hewan/ahli kesehatan ikan. 6. Catatan panen dan distribusi yang meliputi: waktu dan jumlah serta pembeli (nama dan alamat)				

Pemeriksaan oleh Tim Reviewer	
Nama Reviewer:	ttd
Tanggal:	
Catatan:	
[ ] .....	
Kesimpulan: sesuai/perlu penjelasan	

TIM PENILAI :

1. .... (.....)

Tindak lanjut:.....	2. .... (.....)
	3. .... (.....)

**C. CHECKLIST PENILAIAN CBIB IKAN HIAS**

Nama Unit Budidaya	
Lokasi & GPS refference	
Komoditas	
Nama Personil unit budidaya	
Nama Inspektur Mutu	
Tanggal Penilaian	

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
<b>1</b>	<b>LOKASI</b>					
1.1	Mempunyai izin	Mempunyai Nomor Izin				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	dan/atau registrasi/tanda pencatatan dari otoritas kompeten.	berusaha (NIB)				
1.2	Unit budidaya ikan berada di lokasi yang aman dan tidak terkena dampak sumber pencemaran (industri, rumah tangga, pertanian, peternakan).	1. Unit budidaya tidak terkena dampak pencemaran dari sekitar 2. bila ada risiko (wabah penyakit, kerusakan lingkungan, dll) harus dilakukan pengendalian (pencegahan, perbaikan)				
1.3	Unit budidaya mempunyai kemudahan dalam akses transportasi, sumber energi, dankomunikasi.	Kemudahan akses untuk penyediaan sarana & prasarana produksi serta pemasaran.				
<b>2</b>	<b>AIR SUMBER</b>					
2.1	Unit budidaya memiliki air sumber dengan kualitas dan kuantitas yang memenuhi kebutuhan budidaya sesuai dengan jenis ikan. <b>Catatan:</b> persyaratan kualitas air mengikuti SNI 6496, SNI 7775, SNI 7776, SNI 7777, SNI7778, SNI 7779, SNI 7869, SNI 7870, SNI 7871, SNI 7872, SNI 7995, SNI 7996, SNI 7997, SNI 7998, SNI 8108, SNI 8109, SNI 8110, SNI 8111, SNI 8112, SNI 8113, untuk jenis ikanhias lainnya sesuai dengan spesifikasi jenis tersebut	Tersedia air sumber dengan kualitas dan kuantitas yang memenuhi kebutuhan budidaya sesuai dengan jenis ikan, sehingga ikan tumbuh optimal				
2.2	Air sumber terhindar dari cemaran (limbah rumah tangga, pertanian, peternakan danindustri)	Bila terdapat risiko cemaran pada sumber air, diberikan perlakuan untuk menurunkan risiko sebelum air masuk ke wadah pemeliharaan				
<b>3</b>	<b>DESAIN DAN TATA LETAK</b>					
3.1	Unit usaha budidaya mempunyai desain dan tata letak wadah dan fasilitas untuk efisiensi lokasi, mempermudah pekerjaan, dan dapat mencegah penularan penyakit	Tata letak wadah dan sarana lain menunjang efektivitas dan efisiensi operasional budidaya dan pencegahan penularan penyakit				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
3.2	Desain dan konstruksi bangunan dapat mempertahankan kondisi lingkungan yang optimal sesuai jenis ikan dan mudah dibersihkan	<ol style="list-style-type: none"> <li>Desain dan konstruksi bangunan dapat mempertahankan dan mengendalikan kondisi lingkungan yang optimal sesuai jenis ikan</li> <li>Wadah budidaya mudah dibersihkan</li> </ol>				
<b>4</b>	<b>FASILITAS</b>					
4.1	Memiliki fasilitas sanitasi dengan penempatan dan penggunaan yang tepat	Cukup jelas				
4.2	Memiliki fasilitas biosekuriti dengan penempatan dan penggunaan yang tepat	<ol style="list-style-type: none"> <li>Fasilitas biosekuriti/keamanan antara lain pagar, sarana cuci tangan dan kaki serta paranet.</li> <li>Prosedur penerapan biosekuriti tersedia dan ditaati</li> <li>Biosecurity perlu diterapkan terutama pada spesies dengan risiko penyakit tinggi</li> </ol>				
4.3	Wadah budidaya dibangun dengan kokoh, terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan higienis, serta mempermudah pengelolaan	Cukup jelas				
4.4	Area dan wadah budidaya diberikan penandaan sesuai peruntukannya	Area budidaya diberikan penandaan sesuai peruntukan/fungsi antara lain: penyimpanan air, pemijahan, penetasan, pendederan, budidaya, isolasi/karantina, perlakuan air limbah.				
4.5	Memiliki fasilitas instalasi listrik yang aman bagi pekerja	Instalasi listrik ditempatkan pada area yang aman dan dalam kondisi yang tidak membahayakan bagi pekerja.				
<b>5</b>	<b>KEBERSIHAN FASILITAS</b>					
5.1	Unit usaha budidaya dan lingkungan terjaga kondisi kebersihannya	Kebersihan unit usaha budidaya dan lingkungannya selalu terjaga				
5.2	Peralatan dan perlengkapan budidaya terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan, serta disimpan dalam	<ol style="list-style-type: none"> <li>Peralatan dan perlengkapan budidaya dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan</li> </ol>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	kondisi teratur dan bersih	2. Peralatan dan perlengkapan budidaya disimpan dalam kondisi teratur dan bersih.				
<b>6</b>	<b>PERSIAPAN WADAH</b>					
6.1	Persiapan wadah budidaya dilakukan dengan baik untuk menjamin proses produksi ikan (sehat, pertumbuhan dan perkembangan) yang optimal	Persiapan wadah budidaya dilakukan untuk menjamin proses produksi dapat berjalan dengan optimal sesuai dengan kebutuhan				
6.2	Penggunaan pupuk, obat dan probiotik sesuai dengan rekomendasi otoritas kompeten	Menggunakan pupuk, obat dan probiotik sesuai dengan regulasi Otoritas Kompeten				
<b>7</b>	<b>PENGELOLAAN INDUK DAN BENIH</b>					
7.1	Pengelolaan induk dan benih dilakukan dengan baik sesuai dengan karakteristik ikan yang dibudidayakan	Induk sehat dan unggul diseleksi dan ditangani dengan baik sehingga menghasilkan ikan hias yang memenuhi karakteristik dan bebas penyakit.				
7.2	Melakukan seleksi dan penanganan benih dilakukan untuk menghasilkan ikan hias yang memenuhi karakteristik dan bebas penyakit.	Seleksi dan penanganan benih dilakukan untuk menghasilkan ikan yang sesuai dengan karakteristik yang diinginkan dan bebas penyakit.				
<b>8</b>	<b>PENGELOLAAN AIR PEMELIHARAAN</b>					
8.1	Melakukan pengelolaan air pemeliharaan untuk menjaga kualitas dan kuantitas air sesuai dengan jenis ikan yang dibudidayakan serta mencegah masuk dan menyebarnya penyakit	1. Ikan tetap sehat 2. Melakukan pengelolaan air bila ada risiko				
8.2	Mengidentifikasi parameter kunci kualitas air sesuai jenis ikan	Pemantauan kualitas air sesuai kebutuhan				
8.3	Memonitor parameter kunci kualitas air pemeliharaan secara rutin minimal 1 (satu) kali sehari	Dilakukan monitoring kualitas air pemeliharaan secara rutin sesuai jenis ikan antara lain pengukuran suhu.				
<b>9</b>	<b>PENGELOLAAN PAKAN</b>					
9.1	Pakan buatan komersial harus terdaftar pada otoritas kompeten, dan/atau pakan buatan sendiri	1. pakan komersial terdaftar di KKP 2. Pakan buatan sendiri yang diperjualbelikan				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	dibuat dengan bahan yang direkomendasikan oleh otoritas kompeten dengan penanganan higienis	termasuk pakan komersial 3. Bahan baku pakan termasuk yang direkomendasikan 4. Penanganan pakan higienis				
9.2	Pakan alami harus dibersihkan dan didesinfeksi dengan disinfektan yang direkomendasikan oleh otoritas kompeten	Pembersihan dan didisinfeksi (sesuai kebutuhan)				
9.3	Pemberian pakan disesuaikan dengan jenis dan ukuran ikan serta sesuai dosis yang dianjurkan	Sudah jelas				
9.4	Pakan disimpan dalam wadah yang bersih dan metode penyimpanan sesuai dengan jenis pakan dalam kondisi higienis	Penyimpanan pakan dalam wadah yang bersih dan higienis serta tempat penyimpanan bebas dari hama				
<b>10</b>	<b>PENGELOLAAN KESEHATAN IKAN</b>					
10.1	Menjaga dan memonitor kesehatan ikan secara rutin dengan cara visual dan/atau laboratorium bila diperlukan	1. Dilakukan monitoring rutin secara visual terhadap kesehatan ikan 2. Bila terjadi wabah penyakit, maka dilakukan pemeriksaan laboratorium sesuai kebutuhan.				
10.2	Melakukan tindakan isolasi dan/atau karantina untuk ikan yang sakit atau baru didatangkan ke unit budidaya	1. Dilakukan tindakan karantina meliputi : a. Ikan yang baru didatangkan atau akan dikirimkan dikarantina untuk mencegah masuk dan menyebarnya penyakit b. Ikan sakit diisolasi dalam wadah dan lokasi terpisah serta diberi perlakuan untuk memulihkan kesehatan ikan dan mencegah penyebaran penyakit				
10.3	Penggunaan dan penyimpanan peralatan untuk ikan sakit dan sehat harus terpisah	Peralatan yang digunakan untuk penanganan ikan sakit dan ikan sehat disimpan secara terpisah.				
10.4	Apabila menggunakan obat ikan komersial,	Hanya menggunakan obat ikan yang terdaftar di				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	maka obat harus terdaftar pada OtoritasKompeten	Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya dan sesuai petunjuk penggunaan.				
10.5	Melakukan pengobatan ikan sakit dalam wadah khusus, apabila tidak bisa disembuhkan ikan dimusnahkan dengan cara dibakar atau dikubur (sebelumnya direndam dengan kaporit sesuai dosis yang dianjurkan), serta perlu dilakukan desinfeksi wadah budidaya	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dilakukan pengobatan terhadap ikan sakit sesuai persyaratan;</li> <li>2. Khusus untuk ikan arowana super red yang masuk dalam APPENDIX CITES, apabila terjadi kematian harus dibuatkan Berita Acara kematian;</li> <li>3. Dilakukan desinfeksi wadah budidaya setelah digunakan untuk penanganan ikan sakit.</li> </ol>				
<b>11</b>	<b>PANEN DAN PENANGANAN HASIL</b>					
11.1	Pemanenan sebaiknya dilakukan pada pagi atau sore hari	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemanenan untuk ikan yang dibudidayakan di luar ruangan, dilakukan pada pagi atau sore hari</li> <li>2. Pemanenan dilakukan dengan hati-hati pada ikan yang dibudidayakan di dalam ruangan</li> </ol>				
11.2	Melakukan penanganan ikan hasil panen secara higienis dan efisien untuk mencegah stres dan kerusakan fisik	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cara panen secara cepat, tepat dan higienis</li> <li>2. Pengepakan ikan dilakukan pada suhu rendah.</li> </ol>				
11.3	Melakukan pemberokan ikan selama 1-4 hari sebelum pengemasan untuk ikan yang akan didistribusikan	Cukup jelas				
11.4	Melakukan pengangkutan secara higienis untuk menjamin kondisi optimal bagi ikan	Ikan tetap sehat selama pengangkutan				
<b>12</b>	<b>PENGELOLAAN LIMBAH</b>					
12.1	Melakukan pengelolaan air limbah budidaya sebelum dibuang ke perairan umum	Bila diperlukan: perlakuan secara biologi, kimiawi dan fisika terhadap air limbah budidaya sesuai jenisnya sebelum dibuang ke perairan umum untuk menghindari pencemaran lingkungan dan				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		penyebaran penyakit				
12.2	Melakukan pengelolaan limbah padat dengan cara yang higienis dan saniter untuk mencegah pencemaran lingkungan.	Limbah padat dikumpulkan dan dibuang di tempat yang disediakan dan terpisah dari kegiatan budidaya.				
<b>13</b>	<b>PENGELOLAAN LINGKUNGAN</b>					
13.1	Unit budidaya melakukan pengelolaan lingkungan sesuai peraturan yang berlaku	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penerapan komitmen lingkungan sesuai dokumen izin lingkungan (AMDAL, UKL/UPL, SPPL)</li> <li>2. Budidaya ikan di perairan umum, memenuhi ketentuan peraturan daerah terkait pengelolaan KJA/karamba.</li> </ol>				
13.2	Melakukan pemantauan periodik terhadap kualitas lingkungan budidaya dan di luar kawasan unit budidaya	Memantau perubahan lingkungan yang terjadi akibat kegiatan budidaya				
<b>14</b>	<b>PEKERJA</b>					
14.1	Pekerja yang menangani hasil panen dalam keadaan sehat (terbebas dari penyakit menular)	Cukup jelas				
14.2	Pekerja yang menangani ikan hias selama panen dan pascapanen tidak menunjukkan indikasi menderita luka, infeksi atau penyakit yang dapat mengkontaminasi ikan hias	Cukup jelas				
14.3	Pekerja memiliki tanggungjawab pada pra produksi, produksi, panen dan pasca panen yang memahami prinsip serta mampu menerapkan jaminan mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan hias serta lingkungan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemahaman mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan hias serta lingkungan.</li> <li>2. Penerapan aspek mutu, kesehatan dan kesejahteraan ikan hias serta lingkungan di unit budidaya</li> </ol>				
14.4	Pekerja mendapatkan bayaran, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai aturan ketenagakerjaan dan atau kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hak pekerja diberikan sesuai dengan kesepakatan/kontrak kerja</li> <li>2. Unit budidaya tidak mempekerjakan anak di bawah umur (kurang dari 14 tahun).</li> </ol>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	ketenagakerjaan nasional/regional dan konvensi ILO Catatan : unit budidaya ikan hias tidak boleh mempekerjakan anak dibawah umur					
<b>15</b>	<b>PELATIHAN</b>					
	Pekerja sebaiknya diberikan pelatihan atau sosialisasi dan memahami <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP) serta pengelolaan kesehatan dan kesejahteraan ikan hias meliputi : kebiasaan perilaku ikan hias, fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit, cara pemeliharaan alat terkait dengan kesehatan dan kesejahteraan ikan hias, cara pengelolaan kualitas air dan lingkungan serta cara penanganan ikan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pekerja memahami dan mampu menerapkan GHP di unit budidaya</li> <li>2. Pekerja memahami pengelolaan kesehatan dan kesejahteraan ikan, kualitas air dan lingkungan.</li> </ol>				
<b>16</b>	<b>PENDOKUMENTASIAN</b>					
	Unit budidaya mendokumentasikan kegiatan pada tahapan praproduksi, produksi, panen dan pascapanen guna ketertelusuran yang mencakup: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Persiapan wadah budidaya</li> <li>b. Pengelolaan induk dan benih</li> <li>c. Pengelolaan air</li> <li>d. Pengelolaan pakan</li> <li>e. Pengelolaan kesehatan dan penggunaan obat ikan</li> </ol> Panen dan distribusi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Catatan persiapan wadah budidaya Catatan : waktu, perlakuan, jenis dan volume bahan yang digunakan</li> <li>2. Catatan pengelolaan induk dan benih Catatan : waktu, perlakuan, jenis/varietas jumlah induk dan benih</li> <li>3. Catatan pengelolaan air pemeliharaan Catatan : waktu, pengukuran parameter air, perlakuan, jenis dan volume bahan yang digunakan.</li> <li>4. Catatan pengelolaan pakan Catatan : waktu penerimaan pakan, pemberian dan penyimpanan dan perlakuan pakan, jenis dan jumlah serta frekwensi pemberian pakan.</li> <li>5. Catatan pengelolaan kesehatan dan penggunaan obat ikan Catatan : waktu,</li> </ol>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		status kesehatan, perlakuan, jenis dan dosis dan cara pemberian obat ikan bila perlu ada hasil uji Laboratorium. 6. Catatan panen dan distribusi Catatan : waktu dan jumlah serta pembeli (nama dan alamat)				

Pemeriksaan oleh Tim Reviewer

Nama Reviewer: \_\_\_\_\_ ttd \_\_\_\_\_

Tanggal: \_\_\_\_\_

Catatan: \_\_\_\_\_  
[ ] .....

Kesimpulan: sesuai/perlu penjelasan

Tindak lanjut:.....

TIM PENILAI :

1. .... (.....)
2. .... (.....)
3. .... (.....)

**D. CHECKLIST PENILAIAN CBIB IKAN AIR TAWAR**

Nama Unit Budidaya	
Lokasi & GPS refference	
Komoditas	
Nama Personil unit budidaya	
Nama Inspektur Mutu	
Tanggal Penilaian	

No	Indikator	Pengertian	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
<b>1</b>	<b>LOKASI</b>					
1.1	Area budidaya harus sesuai dengan Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW).	Lokasi sesuai zonasi Rencana Tata Ruang Wilayah yang berlaku				
1.2	Kawasan di sekitar unit budidaya ikan tidak terdapat potensi kontaminasi yang dapat menyebabkan produk menjadi tidak aman.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lokasi budidaya berada pada kawasan yang aman dari potensi kontaminasi (industri, pertanian, rumah tangga, dan sumber kontaminan lain).</li> <li>2. Tanah dasar tidak mengandung kontaminan</li> <li>3. Bila ada potensi kontaminasi, dilakukan upaya pengendalian yang efektif untuk mengeliminir kandungan kontaminan.</li> </ol>				
1.3	Kawasan di sekitar unit budidaya ikan tidak terdapat potensi banjir.	Tidak ada sejarah banjir pada area budidaya yang dapat membawa risiko kontaminasi				
1.4	Ketersediaan dan mutu air memenuhi persyaratan peraturan yang berlaku untuk budidaya ikan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mempunyai air sumber yang cukup sepanjang tahun dengan kualitas yang memenuhi persyaratan (SNI budidaya ikan air tawar)</li> <li>2. Perlakuan pada air sumber sesuai kebutuhan untuk memperbaiki kualitas air agar sesuai persyaratan</li> </ol>				
1.5	Penggunaan air sumber yang berasal dari air yang terkontaminasi limbah (pertanian, budidaya ikan, atau rumah tangga) harus dikelola untuk memenuhi mutu air sumber dan Mengeliminasi kontaminan keamanan pangan.	Perlakuan pada air sumber sesuai kebutuhan untuk memperbaiki kualitas air sesuai kebutuhan (secara fisika, biologi dan/atau kimia) untuk memastikan tingkat cemaran mikrobiologi dan kimia telah dieliminir sehingga memenuhi baku mutu air budidaya				
1.6	Jika mutu air yang dipakai berdasarkan identifikasi risiko cemaran tidak memenuhi baku mutu air maka harus dilakukan tindakan khusus sehingga mutu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limbah hewan dapat menyebabkan cemaran mikroba dan residu obat.</li> <li>2. Limbah aktivitas manusia dapat berupa bahan kimia seperti</li> </ol>				

	air yang dipakai mencapai baku mutu air sumber.	cristal violet, pewarna, logam berat.				
<b>2</b>	<b>DESAIN &amp; TATA LETAK</b>					
	Desain dan tata letak unit budidaya dibuat					
	a. mendukung bagi pertumbuhan ikan, aman bagi pembudidaya dan tidak merusak lingkungan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tata letak wadah dan sarana lain menunjang efektivitas dan efisiensi operasional budidaya</li> <li>2. Kolam/Karamba memiliki saringan pada saluran air masuk, terbuat dari nylon dengan ukuran tertentu.</li> </ol>				
	b. mengurangi terjadinya kontaminasi dan/atau kontaminasi silang termasuk penempatan fasilitas sanitasi (toilet, septic tank, limbah cair atau saluran drainase).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unit budidaya mempunyai desain dan tata letak petak kolam/Karamba, saluran dan fasilitas lain yang baik dan penempatan teratur sehingga mencegah kontaminasi dan kontaminasi silang selama praproduksi, produksi, panen dan pascapanen.</li> <li>2. Toilet dan septic tank didesain secara permanen untuk mencegah cemaran, serta ditempatkan di lokasi yang meminimalkan potensi cemaran pada wadah budidaya, produk dan lingkungan.</li> </ol>				
	a. mempertahankan kondisi lingkungan yang optimal sesuai jenis ikan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konstruksi kuat sehingga dapat mempertahankan volume dan kualitas air.</li> <li>2. Pematang kolam/Karamba kuat dan dapat menahan banjir.</li> </ol>				
	b. memberikan kemudahan kemudahan identifikasi sesuai dengan peruntukannya.	Wadah budidaya diberi tanda sesuai peruntukannya				
	c. menjamin wadah budidaya agar ikan tidak lepas ke perairan umum untuk menjaga kelestarian sumberdaya.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemasangan fasilitas pengaman (saringan, jaring pelapis, dll) untuk mencegah lepasnya ikan ke perairan umum.</li> <li>2. Wadah/pematang kuat untuk mencegah</li> </ol>				

		ikan lepas ke perairan umum.				
3	<b>PERALATAN</b>					
3.1	terbuat dari bahan yang ramah lingkungan.	Peralatan dibuat dari bahan yang dapat didaur ulang atau tidak mencemari lingkungan				
3.2	terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada ikan.	Terbuat dari bahan yang tidak korosif, desain tidak menyebabkan kerusakan fisik ikan				
3.3	terbuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan.	Peralatan untuk penanganan ikan bahan dan desainnya tidak mudah terkelupas dan mudah dibersihkan				
3.4	pemakaiannya terpisah antar wadah untuk menghindari kontaminasi dan penularan penyakit.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peralatan digunakan terpisah antar wadah, atau dilakukan sterilisasi/desinfeksi (sesuai kebutuhan) bila digunakan untuk wadah lain</li> <li>2. Penandaan dan penempatan peralatan untuk mencegah salah penggunaan</li> </ol>				
4	<b>PERSIAPAN WADAH</b>					
4.1	Kolam Air Tenang dan Kolam Air Deras					
4.1.1	Wadah dipersiapkan dengan cara saniter, yaitu melakukan pengeringan dasar dan penyaringan air yang masuk ke wadah untuk menghindari masuknya inang parasit dan hama.	Persiapan wadah dilaksanakan dengan prosedur yang jelas dan dapat mendukung kesehatan ikan selama pemeliharaan				
4.1.2	Persiapan wadah budidaya dilakukan dan dikelola dengan baik untuk meminimalkan risiko masalah kesehatan dan meminimalkan penggunaan obat ikan.	Persiapan kolam dilakukan sesuai kebutuhan untuk mengurangi dampak sisa bahan organik dari penebaran sebelumnya sehingga mendukung kesehatan ikan yang dipelihara				
4.1.3	Bahan-bahan yang digunakan untuk persiapan wadah sesuai dengan regulasi.	Digunakan dengan tepat untuk menghindari dampak negatif pada lingkungan				
4.2	Karamba					
4.2.1	Konstruksi kuat	Cukup jelas				
4.2.2	Bahan konstruksi tidak korosif dan ramah lingkungan.	Bahan konstruksi tidak menyebabkan cemaran pada lingkungan				
4.2.3	Ukuran lubang karamba disesuaikan ukuran ikan agar ikan tidak lolos.	Pemilihan ukuran mata jaring disesuaikan dengan jenis dan pertumbuhan ikan (ukuran)				

4.2.4	Pergantian dan pembersihan wadah dilakukan secara rutin sesuai dengan kebutuhan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jaring diganti dan dibersihkan secara rutin sesuai kebutuhan</li> <li>2. Jaring perlu dibersihkan bila terdapat kotoran yang melekat di jaring dan mengganggu sirkulasi air.</li> <li>3. Tidak menggunakan bahan yang dilarang untuk membersihkan jaring</li> </ol>				
<b>5</b>	<b>BENIH</b>					
5.1	Benih yang digunakan berasal dari unit pembenihan bersertifikat Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB) atau menerapkan prinsip-prinsip CPIB khusus bagi unit pembenihan skala mikro dan kecil. Bagi benih yang berasal dari penangkapan alam dilengkapi surat keterangan asal (SKA) dari instansi yang berwenang.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Surat jalan benih dari hatchery dari unit pembenihan.</li> <li>2. Bila dipersyaratkan Karantina: hasil uji penyakit ikan karantina</li> <li>3. Benih yang tidak berasal dari wilayah NKRI harus mempunyai rekomendasi impor.</li> </ol>				
5.2	Penangkapan benih di alam harus dengan memperhatikan kelestarian sumberdaya ikan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cara penangkapan tidak merusak benih dan lingkungan (menggunakan bahan kimia berbahaya, listrik, atau peralatan penangkapan yang merusak lingkungan)</li> <li>2. Surat Keterangan Asal untuk benih dari alam diterbitkan Dinas Kab/Kota setiap pengiriman.</li> </ol>				
5.3	Penggunaan strain introduksi baru harus melalui rekomendasi otoritas kompeten.	Strain introduksi baru adalah varian dari suatu spesies yang belum pernah ada di Indonesia				
5.4	Budidaya ikan introduksi terutama di perairan umum diupayakan pengendalian lepasnya ikan dari wadah budidaya ke perairan umum untuk menjaga keanekaragaman hayati.	dilakukan upaya pencegahan lepasnya ikan dari wadah budidaya ke perairan umum				
5.5	Pemilihan spesies dalam polikultur dengan menekan potensi penularan penyakit antar spesies yang dibudidayakan.	Spesies polikultur yang dibudidayakan tidak berpotensi membawa penyakit yang dapat menulari spesies lainnya				

5.6	Penebaran benih dilaksanakan dengan cara yang baik untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan ikan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penebaran benih diawali dengan aklimatisasi untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan ikan;</li> <li>2. Penebaran benih dilakukan pada saat suhu rendah.</li> </ol>				
5.7	Ukuran tebar, padat tebar, dan waktu pemeliharaan sesuai Tabel 1 pada SNI CBIB Bagian 4: Ikan Air Tawar (SNI 8228-4:2022).	Ukuran tebar, padat tebar, dan waktu pemeliharaan sesuai dengan SNI CBIB Bagian 4: Ikan Air Tawar (SNI 8228-4:2022)				
<b>6</b>	<b>PAKAN</b>					
6.1	Pakan buatan komersial, bahan imbuhan dan bahan pelengkap yang digunakan terdaftar pada otoritas kompeten.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pakan komersial, bahan imbuhan dan bahan pelengkap terdaftar di KKP</li> <li>2. Pakan mandiri yang diperjualbelikan termasuk pakan komersial.</li> <li>3. Pakan buatan sendiri umumnya memiliki tingkat pencernaan rendah sehingga berpotensi meningkatkan limbah organik.</li> </ol>				
6.2	Pakan, bahan imbuhan dan bahan pelengkap digunakan secara efisien dan bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan serta menjamin keamanan pangan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemberian pakan sesuai kebutuhan</li> <li>2. Penggunaan imbuhan dan bahan pelengkap (bahan yang ditambahkan pada pakan, misalnya vitamin, probiotik, atraktan, dll) sesuai tujuan pemakaian dan label</li> <li>3. Hormon dan bahan terlarang lain tidak boleh digunakan atau ditambahkan pada pakan.</li> </ol>				
6.3	Pakan yang diberikan disesuaikan dengan jenis dan ukuran ikan serta sesuai dosis yang dianjurkan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sesuai SNI ikan air tawar</li> <li>2. Pertumbuhan ikan maksimal</li> </ol>				
6.4	Pakan disimpan di dalam wadah dan/atau ruangan khusus dengan mengikuti kaidah penyimpanan pakan yang baik dan benar.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyimpanan pakan: higienis, tidak terkena sinar matahari langsung, suhu sesuai jenis pakan.</li> <li>2. Khusus pakan kering: penyimpanan tidak lembab</li> </ol>				
<b>7</b>	<b>Obat ikan, bahan kimia dan bahan biologi</b>					

7.1	Obat ikan terdaftar di otoritas kompeten.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menggunakan obat ikan yang terdaftar di Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP);</li> <li>2. Nomor pendaftaran obat ikan tertulis pada label kemasan obat ikan.</li> </ol>				
7.2	Penggunaan obat ikan, bahan kimia dan biologi sesuai dengan etiket atau rekomendasi, dilakukan secara bertanggung jawab untuk mencegah dampak negatif pada lingkungan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penggunaan OIKB sesuai etiket, rekomendasi dan regulasi</li> <li>2. Penggunaan obat memenuhi ketentuan:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. digunakan sebagai upaya pencegahan pengendalian penyakit dibandingkan dengan tindakan pengobatan</li> <li>b. Pemberian obat ikan harus memperhatikan indikasi, dosis, cara penggunaan dan kondisi lingkungan untuk menjamin efikasi, serta harus dengan cara yang dapat menjamin kesejahteraan ikan;</li> <li>c. Obat ikan yang digunakan sesuai jenis penyakit (berdasarkan gejala klinis dan/atau hasil pengujian laboratorium)</li> <li>d. Penggunaan memperhatikan dampak terhadap lingkungan perairan;</li> </ol> </li> <li>3. Penggunaan antimikroba harus memenuhi ketentuan:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. hanya untuk pengobatan (bukan pencegahan)</li> <li>b. Antibiotik yang diizinkan KKP, harus mendapatkan rekomendasi &amp; pengawasan dokter hewan/ ahli kesehatan ikan</li> <li>c. Pemberian dimonitor dan direkam, memperhatikan masa henti obat</li> </ol> </li> <li>4. dilakukan pengujian bila diperlukan, untuk memastikan tidak ada</li> </ol>				

		residu pada saat siap dipanen;				
7.3	Penyimpanan sebaiknya menjamin mutu dan melindungi dari kontaminasi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obat ikan disimpan di tempat yang sesuai persyaratan penyimpanan pada etiket/label obat, terpisah dari sumber kontaminasi, dan dalam kondisi bersih;</li> <li>2. Obat ikan disimpan dalam kemasan yang baik, tidak kedaluarsa dan tidak mengalami perubahan fisik (tekstur, warna dan bau).</li> </ol>				
<b>8</b>	<b>Kebersihan lokasi dan fasilitas</b>					
8.1	Kebersihannya terjaga dan terhindar dari kontaminasi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unit budidaya dijaga kebersihannya</li> <li>2. Dilakukan upaya mencegah kontaminasi</li> </ol>				
8.2	Cara higiene yang baik (CHB) diterapkan secara efektif, termasuk pencegahan kontaminasi dari limbah dan kotoran.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengendalian hewan secara efektif dilakukan di area budidaya, area pascapanen dan fasilitas lain sehingga setiap tahapan (pra, produksi hingga pasca produksi) terhindar dari terkontaminasi</li> <li>2. Pengendalian rodensia, burung, dan hewan lain di gudang pakan</li> <li>3. Fasilitas MCK dan saluran drainase didesain dan dijaga kebersihannya agar tidak mengkontaminasi produk</li> </ol>				
8.3	Peralatan dibersihkan setelah digunakan. Peralatan yang digunakan didisinfeksi jika diperlukan, untuk mencegah penyebaran penyakit.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peralatan yang digunakan dalam mendukung higienitas dilengkapi cara perawatan peralatan, membersihkan sampai penyimpanan</li> <li>2. Bila risiko penyakit cukup tinggi, peralatan didesinfeksi sebelum dan sesudah digunakan.</li> </ol>				
8.4	Tempat untuk membuang limbah padat dan limbah cair disediakan secara terpisah.	Disediakan fasilitas pembuangan limbah padat dan limbah cair secara terpisah dan sesuai kebutuhan				
<b>9</b>	<b>Pengelolaan kesehatan</b>					

9.1	Pengelolaan kesehatan diterapkan secara efektif.	Pengelolaan kesehatan ikan disesuaikan dengan jenis ikan, tingkatan teknologi, padat tebar dan prosedur/pengendalian yang digunakan, untuk menjamin kesehatan terjaga				
9.2	Ikan dijaga dan dipantau kesehatannya secara rutin dengan cara visual dan/atau dilakukan pengujian di laboratorium jika diperlukan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kesehatan ikan dijaga melalui pengelolaan air, pakan dan biosekuriti yang baik;</li> <li>2. Kesehatan ikan dimonitor secara rutin dengan cara visual</li> <li>3. Bila terjadi wabah penyakit, pemeriksaan laboratorium dilakukan sesuai kebutuhan.</li> </ol>				
9.3	<p>Jika terjadi serangan penyakit, dilakukan tindakan sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. isolasi/karantina pada wadah yang terserang penyakit.</li> <li>b. penggunaan dan penyimpanan peralatan antara ikan sakit dan ikan sehat harus dipisahkan.</li> <li>c. jika tidak bisa disembuhkan, ikan dimusnahkan dengan cara dibakar atau dikubur (sebelumnya direndam dengan disinfektan sesuai dosis yang dianjurkan), serta perlu dilakukan disinfeksi wadah budidaya.</li> <li>d. air yang akan dibuang harus didesinfeksi untuk mencegah timbulnya risiko penyebaran penyakit bagi kawasan sekitar.</li> </ol>	Cukup jelas				
9.4	<p>Biosekuriti diterapkan secara efektif untuk mencegah masuk dan tersebarnya penyakit, dengan cara:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. pembatasan akses ke lokasi budidaya, baik kendaraan, personel maupun hewan/binatang.</li> </ol>	Cukup jelas				

	<p>b. penerapan prosedur sanitasi dan suci hama pada personil dan perlengkapan kerja, jika risiko penyakit meningkat maka pakaian pelindung serta fasilitas budidaya, dilakukan desinfeksi bila diperlukan.</p> <p>c. penerapan karantina dan tindakan pencegahan penyebaran penyakit.</p> <p>d. jika diperlukan dipasang jaring penutup di atas wadah budidaya untuk melindungi dari hama atau predator.</p> <p>e. tidak memelihara hewan yang menyebabkan kontaminasi.</p>					
	<p>Jika penyebab kematian ikan belum diketahui dan menyebabkan kerugian sangat besar maka dilakukan penentuan penyebab kematian ikan dan jika diperlukan menggunakan uji laboratorium.</p>	Cukup jelas				
<b>10</b>	<b>Air pemeliharaan</b>					
10.1	<p>Kualitas air dipantau, khususnya parameter suhu, pH dan oksigen terlarut.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kualitas air menunjang kesehatan dan pertumbuhan maksimal ikan</li> <li>2. Pengelolaan kualitas air dilakukan sesuai kebutuhan/ tingkatan teknologi</li> </ol>				
10.2	<p>Pengelolaan air dilakukan untuk menjamin kelangsungan hidup dan pertumbuhan ikan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bila ada risiko, diberikan perlakuan air masuk</li> </ul> <p>Bila terjadi serangan penyakit, air di petak pemeliharaan diberikan perlakuan untuk mematikan penyakit sebelum dibuang ke saluran.</p>				
10.3	<p>Unit budidaya ikan menggunakan air secara efisien sebagai upaya menjaga</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penggunaan air dilakukan secara efisien</li> </ul> <p>Bila mungkin</p>				

	kelestarian lingkungan.	menggunakan sistem resirkulasi air				
<b>11</b>	<b>Pengelolaan limbah</b>					
11.1	Pengelolaan limbah padat dan cair dilakukan secara higienis, saniter dan efektif untuk meminimalkan dampak negatif pada lingkungan dan kontaminasi produk yang disesuaikan dengan kebutuhan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dilakukan pengelolaan limbah hasil budidaya, hasil panen dan pasca panen serta limbah lainnya secara efektif dan efisien, sesuai dengan jenis (cair, padat dan bahan lain) untuk mencegah pencemaran pada wadah dan produk budidaya, serta lingkungan.</li> <li>2. Limbah cair kegiatan budidaya bila dimanfaatkan untuk kegiatan pertanian tidak perlu dikelola.</li> <li>3. Limbah rumah tangga: tersedia fasilitas septic tank dan saluran pembuangan kegiatan rumah tangga tidak mencemari budidaya dan produknya.</li> </ol>				
11.2	Limbah bahan berbahaya dan beracun (B3) seperti oli dan bahan bakar minyak (BBM) ditangani dengan baik dan tidak membahayakan lingkungan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limbah beracun dan berbahaya (sebagai contoh oli bekas), perlu dikelola dengan baik sehingga tidak membahayakan lingkungan</li> <li>2. Limbah B3 ditampung dalam wadah yang kedap air dan diberikan tanda</li> </ol>				
11.3	Pengolahan limbah cair dilakukan sesuai dokumen persetujuan lingkungan hidup untuk memperbaiki kualitasnya sebelum dibuang ke perairan umum.	Pengolahan effluent budidaya dilakukan untuk memenuhi persyaratan air buangan sesuai regulasi yang ada sesuai dengan dokumen persetujuan lingkungan				
11.4	Pengolahan limbah padat dengan cara pengangkatan dapat dimanfaatkan untuk peruntukan lainnya.	Cukup jelas				
<b>12</b>	<b>Pengelolaan lingkungan</b>					
12.1	Kualitas lingkungan budidaya dan lingkungan sekitar unit budidaya dikelola sesuai dokumen persetujuan lingkungan hidup.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penerapan dokumen AMDAL, atau UKL/UPL, atau SPPL</li> <li>2. Melakukan pemantauan perubahan rona lingkungan yang terjadi selama kegiatan usaha, sesuai persyaratan yang tercantum pada Ijin</li> </ol>				

		Lingkungan Usaha dan Rekomendasi UKL/UPL (khusus AMDAL dan UKL/UPL) serta melakukan perbaikan				
12.2	Penggunaan energi listrik dan bahan bakar dikelola secara efisien.	Dilakukan upaya efisiensi energi listrik dan bahan bakar				
12.3	Pembudidaya mendukung perbaikan lingkungan di sekitar unit budidaya yang rusak akibat kegiatan budidaya sebelumnya.	Dilakukan upaya perbaikan (restorasi) lingkungan di sekitar lokasi, diantaranya reboisasi				
12.4	Unit budidaya yang berada di dalam satu kawasan budidaya melakukan upaya pengelolaan kawasan secara Bersama.	Secara bersama-sama melakukan pemantauan lingkungan secara periodik dan upaya perbaikan lingkungan.				
12.5	Pengendalian hewan liar dilakukan secara ramah lingkungan.	Tidak dilakukan tindakan yang menyebabkan kematian/penyiksaan.				
12.6	Dilakukan upaya untuk pencegahan ikan lepas dari wadah budidaya.	Pemasangan jaring atau fasilitas lain yang dapat mencegah lepasnya udang ke luar tambak				
<b>13</b>	<b>Panen dan pascapanen</b>					
13.1	Panen dan pascapanen dilakukan dengan cepat untuk mencegah kerusakan dan meminimalkan kontaminasi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panen dilakukan secara terencana dan baik agar kualitas hasil panen tidak menurun.</li> <li>2. Penanganan ikan dilakukan secara higienis dan efisien sehingga tidak menimbulkan kerusakan fisik dan kontaminasi.</li> <li>3. Penghentian pemberian pakan sebelum panen sangat dianjurkan untuk mengurangi metabolisme sehingga meminimalkan pencemaran feses selama panen dan aktivitas pembersihan.</li> </ol>				
13.2	Peralatan terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada ikan.	Desain dan bahan peralatan tidak menyebabkan kerusakan fisik ikan, antara lain tidak korosif dan mudah dibersihkan				
13.3	Air dan/atau es yang digunakan pada saat panen dan penanganan hasil dalam kondisi bersih.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Air bersih dan es digunakan sesuai kebutuhan</li> <li>2. Volume air bersih dan es mencukupi</li> </ol>				

		<p>kebutuhan panen &amp; penanganan hasil</p> <p>3. Air bersih adalah air yang tidak mengandung cemaran mikrobiologi dan unsur lain yang berbahaya.</p> <p>4. Es yang digunakan untuk penanganan dan transportasi ikan memenuhi baku mutu air minum</p> <p>5. Es ditangani dan disimpan dalam kondisi higienis.</p>				
<b>14</b>	<b>Pekerja</b>					
14.1	Pekerja mendapatkan bayaran, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai aturan ketenagakerjaan dan/atau kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan yang berlaku dan/atau berdasarkan kesepakatan kerja.	Cukup jelas				
14.2	Pekerjaan yang memiliki risiko kesehatan dan keselamatan kerja (K3) perlu dilengkapi dengan peralatan dan prosedur sesuai kebutuhan.	Pelatihan prosedur K3 dan fasilitas K3 sesuai kebutuhan untuk menjamin keamanan pekerja				
14.3	Tidak mempekerjakan pekerja anak.	Cukup jelas				
<b>15.</b>	<b>Kompetensi Personel</b>					
	Unit budidaya mengupayakan pelatihan, sosialisasi dan/atau peningkatan kompetensi terkait dengan	Pekerja memahami dan dapat menerapkan				
	a. tata cara pengelolaan kesehatan ikan;	a. Tata cara pengelolaan kesehatan ikan				
	b. cara higiene yang baik (CHB) untuk memastikan kesadaran pekerja terhadap peran serta tanggung jawab untuk melindungi ikan dari kontaminasi dan kerusakan;	b. Cara Higiene yang Baik				
	c. pemahaman serta kemampuan untuk menerapkan jaminan mutu keamanan pangan, kesehatan udang	c. Jaminan mutu dan keamanan pangan serta Tanggung jawab lingkungan				

	serta lingkungan bagi pekerja yang bertanggung jawab pada praproduksi, produksi, panen dan pascapanen;					
	d. pemahaman higiene personel.	d. Higiene personel				
		Pemahaman bisa didapatkan dari Pendidikan, pelatihan atau sosialisasi				
<b>16</b>	<b>Pendokumentasian</b>					
	Dokumentasi kegiatan budidaya dikembangkan dan diterapkan guna ketertelusuran yang mencakup data: a. persiapan wadah; b. penggunaan benih; c. penggunaan pakan; d. penggunaan energi; e. pengelolaan kualitas air dan lingkungan; f. pengelolaan kesehatan udang dan penggunaan obat ikan; g. penanganan panen, pascapanen, dan distribusi; dan b. pemantauan dan pengelolaan limbah buangan budidaya.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dokumentasi kegiatan budidaya dilakukan, direkam dan digunakan sejak tahapan pra produksi, produksi dan pasca produksi</li> <li>2. Dokumentasi budidaya dilakukan untuk membuktikan efektivitas pengendalian unit budidaya yang bertanggung jawab berdasarkan aspek keamanan pangan, lingkungan, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta social ekonomi, serta ketertelusuran.</li> <li>3. Unit budidaya dalam membuktikan pengendalian kegiatannya antara lain mencatat waktu/tanggal, jenis (merk) serta volume sarana budidaya yang digunakan, perlakuan serta alasan dan/atau hasil perlakuan, identitas pemasok/pembeli produk akhir</li> <li>4. Dokumentasi antara lain terdiri dari dokumen pengadaan sarana budidaya, hasil pemantauan dan pengujian serta perlakuan yang diberikan</li> </ol>				

Pemeriksaan oleh Tim Reviewer

Nama Reviewer: ttd

Tanggal:

Catatan:  
[ ] .....

Kesimpulan: sesuai/perlu penjelasan

Tindak lanjut:.....

TIM PENILAI :

1. .... (.....)
2. .... (.....)
3. .... (.....)

**E. CHECKLIST PENILAIAN CBIB IKAN LAUT**

Nama Unit Budidaya	
Lokasi & GPS refference	
Komoditas	
Nama Personil unit budidaya	
Nama Inspektur Mutu	
Tanggal Penilaian	

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
<b>1</b>	<b>LOKASI</b>					
1.1	Area budidaya ikan harus sesuai dengan rencana pengelolaan tata ruang wilayah.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. AMDAL/UKL/UPL disusun oleh unit budidaya &amp; disetujui instansi lingkungan hidup penerbit izin lingkungan (Pusat, Provinsi atau Kab/Kota); SPPL diterbitkan oleh Dinas LH.</li> <li>2. Kawasan konservasi zona pemanfaatan skala usaha tidak melebihi yang diizinkan</li> <li>3. Lokasi unit budidaya Ikan tidak berada di daerah Konservasi Zona Inti</li> <li>4. Kegiatan budidaya Ikan tidak mengganggu alur pelayaran kapal.</li> </ol>				
1.2	Lokasi unit budidaya ikan dan kawasan di sekitar unit budidaya ikan tidak terdapat potensi kontaminasi	Lokasi perairan budidaya berada pada kawasan yang aman dari potensi kontaminasi (pertambangan, muara				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	yang dapat menyebabkan produk menjadi tidak aman.	sungai, pelabuhan, industri, dan sumber kontaminan lain).				
1.3	Jika budidaya dilakukan di tambak, kawasan di sekitar unit budidaya ikan tidak terdapat potensi banjir.	Lokasi Tambak berada di areal yang terhindar dari potensi banjir atau abrasi				
1.4	Ketersediaan dan kualitas air memenuhi persyaratan untuk budidaya ikan.	tidak akan terjadi kekurangan air dan kualitas airnya sesuai dengan komoditas yang dibudidayakan				
<b>2</b>	<b>DESAIN &amp; TATA LETAK</b>					
	Desain dan tata letak unit budidaya dibuat untuk:					
	a. mendukung bagi pertumbuhan ikan, aman bagi pembudidaya dan tidak merusak lingkungan;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tata Letak bangunan/fasilitas sesuai dengan urutan proses produksi</li> <li>2. Desain KJA/Tambak dapat mendukung proses produksi budidaya</li> <li>3. Desain dan tata letak mampu menjaga kualitas lingkungan agar ikan dapat tumbuh optimal</li> </ol>				
	b. mengurangi terjadinya kontaminasi dan/atau kontaminasi silang termasuk penempatan fasilitas sanitasi (toilet, septic tank, limbah cair atau saluran drainase);	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Letak sanitasi tidak mencemari sumber air budidaya</li> <li>2. Limbah berbahaya diberi wadah khusus dan disimpan di tempat yang tidak mencemari unit budidaya</li> </ol>				
	c. mempertahankan kondisi lingkungan yang optimal sesuai jenis ikan;	KJA dan Tambak dibuat dengan konstruksi yang mampu menjaga ikan yang dibudidayakan tidak lepas ke perairan sekitar				
	d. memberikan kemudahan identifikasi sesuai dengan peruntukannya;	pemberian tanda pada lokasi sesuai peruntukannya				
	e. menjamin wadah budidaya agar ikan tidak lepas ke perairan umum untuk menjaga kelestarian sumberdaya.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemasangan fasilitas pengaman (saringan, jaring pelapis, dll) untuk mencegah lepasnya ikan ke perairan umum.</li> <li>2. Desain dan tata letak mampu membantu mencegah lepasnya ikan dari wadah ke perairan umum.</li> </ol>				
<b>3</b>	<b>PERALATAN</b>					

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
3.1	Terbuat dari bahan yang ramah lingkungan.	Peralatan, perlengkapan dan fasilitas dibuat dari bahan yang tidak berbahaya, tidak beracun dan tidak korosif sehingga tidak menimbulkan risiko kontaminasi dan/atau pencemaran lingkungan, dapat didaur ulang).				
3.2	Terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada ikan.	1. Terbuat dari bahan yang tidak korosif dan aman bagi ikan 2. Desain tidak menyebabkan kerusakan fisik dan/atau kontaminasi pada ikan.				
3.3	Terbuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan.	Perlengkapan dan fasilitas harus dibuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan				
3.4	Pemakaiannya terpisah antar wadah untuk menghindari kontaminasi dan penularan penyakit.	1. Peralatan digunakan terpisah antar wadah, atau dilakukan sterilisasi/desinfeksi (sesuai kebutuhan) bila digunakan untuk wadah lain 2. Penandaan dan penempatan peralatan untuk mencegah salah penggunaan				
<b>4</b>	<b>WADAH</b>					
4.1	Karamba					
4.1.1	Konstruksi kuat.	KJA dibuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah rusak				
4.1.2	Menggunakan bahan konstruksi yang tidak korosif dan ramah lingkungan.	1. KJA dibuat dari bahan yang tidak korosif dan ramah lingkungan 2. Tambak dibuat dengan memperhatikan keamanan pangan dan meminimalkan risiko kontaminasi				
4.1.3	Ukuran mata jaring disesuaikan dengan ukuran ikan agar ikan tidak lolos.	Pemilihan ukuran mata jaring disesuaikan dengan jenis dan pertumbuhan ikan (ukuran)				
4.1.4	Melakukan penggantian dan pembersihan jaring secara rutin sesuai dengan kebutuhan.	1. Jaring diganti dan dibersihkan secara rutin sesuai kebutuhan 2. Jaring perlu dibersihkan bila terdapat kotoran yang melekat di jaring dan mengganggu sirkulasi air. 3. Tidak menggunakan bahan yang dilarang untuk membersihkan jaring				
4.2	Tambak					

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
4.2.1	Konstruksi dan/atau perbaikan wadah budidaya dan saluran dibangun dengan memperhatikan keamanan pangan dan meminimalkan risiko kontaminasi.	Konstruksi dan/atau perbaikan wadah budidaya dan saluran tidak menyebabkan kontaminasi pada produk budidaya termasuk tidak mencemari tempat budidayanya				
4.2.2	Persiapan wadah budidaya dilakukan dan dikelola dengan baik untuk meminimalkan risiko masalah kesehatan dan meminimalkan penggunaan obat.	wadah dipersiapkan dengan baik sehingga tidak menimbulkan penyakit atau masalah kesehatan ikan lainnya sehingga penggunaan obat menjadi minimal				
4.2.3	Disinfektan yang digunakan untuk persiapan wadah harus terdaftar di otoritas kompeten dan tidak menimbulkan potensi kontaminasi dan residu bahan yang berbahaya.	tidak menggunakan disinfektan yang tidak terdaftar di Otoritas Kompeten dan penggunaannya harus sesuai dengan dosis/tata cara penggunaan sehingga tidak menimbulkan kontaminasi atau residu yang berbahaya				
4.2.4	Wadah budidaya diberi tanda sesuai peruntukannya.	Wadah budidaya diberi tanda sesuai peruntukannya				
4.2.5	Wadah budidaya harus menjamin tidak lepas langsung di perairan umum untuk menjaga kelestarian sumberdaya.	1. Pemasangan fasilitas pengaman (saringan, jaring pelapis, dll) untuk mencegah lepasnya ikan ke perairan umum. 2. Wadah/pematang kuat untuk mencegah ikan lepas ke perairan umum.				
<b>5</b>	<b>BENIH</b>					
5.1	Benih yang digunakan berasal dari unit pembenihan bersertifikat Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB) atau menerapkan prinsip-prinsip CPIB khusus bagi unit pembenihan skala mikro dan kecil. Bagi benih yang berasal dari penangkapan alam dilengkapi surat keterangan asal (SKA) dari instansi yang berwenang.	1. Memiliki bukti surat keterangan asal benih dari unit pembenihan yang bersertifikat; 2. Memiliki Surat Keterangan Bebas Penyakit dari Laboratorium; 3. Bila benih berasal dari hatchery sendiri, harus bisa dibuktikan pengendalian pada produksi benih telah memenuhi prinsip CPIB atau keamanan pangan/hayati; 4. Bila benih dari alam memiliki informasi sumber asal benih				
5.2	Penangkapan benih di alam harus dengan memperhatikan kelestarian	Penangkapan benih dari alam harus melalui persetujuan dinas daerah terkait dan dilakukan				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	sumberdaya ikan.	dengan tidak merusak lingkungan dan hewan di dalamnya				
5.3	Penggunaan strain introduksi baru harus melalui rekomendasi otoritas kompeten.	Cukup jelas				
5.4	Budidaya ikan introduksi terutama di perairan umum diupayakan pengendalian lepasnya ikan dari wadah budidaya ke perairan umum untuk menjaga keanekaragaman hayati.	Pemasangan fasilitas pengaman (saringan, jaring pelapis, dll) untuk mencegah lepasnya ikan ke perairan umum.				
5.5	Pemilihan spesies dalam polikultur dengan menekan potensi penularan penyakit antar spesies yang dibudidayakan.	Spesies polikultur yang dibudidayakan tidak berpotensi membawa penyakit yang dapat menulari spesies lainnya				
5.6	Penebaran benih dilaksanakan dengan cara yang baik untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan ikan.	1. Penebaran benih diawali dengan aklimatisasi untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan ikan; 2. Penebaran benih dilakukan pada saat suhu rendah.				
5.7	Padat tebar sesuai pada Tabel 1 SNI CBIB Bagian 5: Ikan Air Tawar (SNI 8228-5:2022).	Padat tebar yang sesuai akan mendukung kesehatan ikan, tanpa menimbulkan risiko penggunaan obat keras/terlarang				
5.8	Penambahan padat tebar masih memungkinkan dengan mempertimbangkan daya dukung lingkungan.	padat tebar disesuaikan dengan daya dukung lingkungan budidaya				
<b>6</b>	<b>PAKAN</b>					
6.1	Pakan buatan komersial, bahan imbuhan dan bahan pelengkap yang digunakan terdaftar pada otoritas kompeten.	1. Pakan komersial terdaftar di KKP 2. Pakan buatan sendiri yang diperjualbelikan termasuk pakan komersial 3. Pakan buatan sendiri menggunakan komposisi bahan baku yang direkomendasikan (bebas dari bahan terlarang) dan tidak merusak lingkungan. 4. Komposisi proksimat sesuai SNI 5. Produsen pakan menerapkan Cara				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		<p>penanganan pakan yang higienis</p> <p>6. Bahan baku pakan tidak berasal dari spesies dan genus yang sama dengan ikan yang dipelihara</p>				
6.2	Pakan ikan segar diperoleh dengan cara penangkapan yang bertanggungjawab dengan meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan serta menjamin keamanan pangan.	<p>1. Pemberian pakan dan imbuhan tidak berlebihan sehingga tidak mencemari lingkungan;</p> <p>2. Obat ikan (premixs, probiotik, herbal/obat alami) yang digunakan sebagai bahan imbuhan pakan harus terdaftar di KKP;</p> <p>3. Pakan tambahan tidak menimbulkan risiko penularan penyakit</p>				
6.3	Pakan, bahan imbuhan dan bahan pelengkap digunakan secara efisien dan bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan serta menjamin keamanan pangan.	<p>1. Pemberian pakan sesuai dosis (jumlah, waktu dan frekuensi) untuk memenuhi kebutuhan pertumbuhan optimal</p> <p>2. Pakan sesuai jenis, ukuran dan kebutuhan ikan.</p>				
6.4	Pakan yang diberikan disesuaikan dengan jenis dan ukuran ikan serta sesuai dosis yang dianjurkan.	<p>1. Penyimpanan pakan menjamin mutu dengan sirkulasi udara yang baik (menggunakan palet, parapara, dll), kelembaban rendah, terhindar dari sinar matahari langsung, dan terpisah dari bahan dan peralatan yang berpotensi mengkontaminasi pakan untuk mencegah kerusakan dan pertumbuhan jamur</p> <p>2. Pengendalian hama (rodensia, burung atau hewan peliharaan) diterapkan, dengan syarat tidak mencemari pakan dan lingkungan;</p> <p>3. Penyimpanan pakan diatur sesuai spesifikasi pada label; Pakan disimpan dalam kemasan yang baik, tidak kadaluarsa, rusak/berjamur.</p>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
6.5	Pakan disimpan di dalam wadah dan/atau ruangan khusus dengan mengikuti kaidah penyimpanan pakan yang baik dan benar.	Pakan ikan segar tidak berpotensi menimbulkan penyakit pada ikan yang dibudidayakan				
<b>7</b>	<b>OBAT IKAN, BAHAN KIMIA DAN BAHAN BIOLOGI</b>					
7.1	Obat ikan terdaftar di otoritas kompeten.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menggunakan obat ikan yang terdaftar di Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP);</li> <li>2. Nomor pendaftaran obat ikan tertulis pada label kemasan obat ikan.</li> </ol>				
7.2	Penggunaan obat ikan, bahan kimia dan biologi sesuai dengan etiket atau rekomendasi, dilakukan secara bertanggung jawab untuk mencegah dampak negatif pada lingkungan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obat ikan disimpan di tempat yang sesuai persyaratan penyimpanan pada etiket/label obat, terpisah dari sumber kontaminasi, dan dalam kondisi bersih;</li> <li>2. Obat ikan disimpan dalam kemasan yang baik, tidak kedaluarsa dan tidak mengalami perubahan fisik (tekstur, warna dan bau).</li> </ol>				
7.3	Penyimpanan sebaiknya menjamin mutu dan melindungi dari kontaminasi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penggunaan OIKB sesuai etiket, rekomendasi dan regulasi</li> <li>2. Penggunaan obat memenuhi ketentuan: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. digunakan sebagai upaya pencegahan pengendalian penyakit dibandingkan dengan tindakan pengobatan</li> <li>b. Pemberian obat ikan harus memperhatikan indikasi, dosis, cara penggunaan dan kondisi lingkungan untuk menjamin efikasi, serta harus dengan cara yang dapat menjamin kesejahteraan ikan;</li> <li>c. Obat ikan yang digunakan sesuai jenis penyakit (berdasarkan gejala klinis dan/atau</li> </ol> </li> </ol>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		<p>hasil pengujian laboratorium)</p> <p>d. Penggunaan memperhatikan dampak terhadap lingkungan perairan;</p> <p>3. Penggunaan antimikroba harus memenuhi ketentuan:</p> <p>a. hanya untuk pengobatan (bukan pencegahan)</p> <p>b. Antibiotik yang diizinkan KKP, harus mendapatkan rekomendasi &amp; pengawasan dokter hewan/ ahli kesehatan ikan</p> <p>c. Pemberian dimonitor dan direkam, memperhatikan masa henti obat</p> <p>4. dilakukan pengujian bila diperlukan, untuk memastikan tidak ada residu pada saat siap dipanen.</p>				
<b>8</b>	<b>KEBERSIHAN UNIT BUDIDAYA</b>					
8.1	Kebersihannya terjaga dan terhindar dari kontaminasi.	<p>1. Area budidaya, panen dan gudang selalu dalam kondisi bersih dari sampah, dan ditata dengan teratur;</p> <p>2. Dilakukan upaya menjaga kebersihan lokasi dan peralatan;</p> <p>3. Genset &amp; peralatan mesin lainnya dirawat dengan baik, sehingga tidak ada ceceran BBM atau oli di area budidaya.</p>				
8.2	Cara Higiene yang Baik (CHB) diterapkan secara efektif, termasuk pencegahan kontaminasi dari limbah dan kotoran.	<p>1. Unit budidaya menerapkan pengendalian hewan yang berpotensi mengontaminasi proses budidaya (rodensia, binatang liar dan hewan peliharaan) di area unit budidaya, gudang dan tempat penanganan hasil panen;</p> <p>2. Fasilitas MCK didesain khusus dan dijaga kebersihannya agar tidak mengkontaminasi produk budidaya;</p>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		3. Bangkai dimasukkan dalam wadah khusus dan ditangani dengan higienis (dibakar/dikubur di daratan).				
8.3	Peralatan dibersihkan setelah digunakan.	Peralatan dalam kondisi bersih sebelum dan setelah digunakan				
8.4	Tempat untuk membuang limbah padat dan limbah cair disediakan secara terpisah.	Disediakan fasilitas pembuangan limbah padat dan limbah cair secara terpisah dan sesuai kebutuhan				
<b>9</b>	<b>PENGELOLAAN KESEHATAN</b>					
9.1	Pengelolaan kesehatan ikan diterapkan secara efektif untuk dapat mencapai kelangsungan hidup minimal sesuai rekomendasi;	Pengelolaan kesehatan ikan disesuaikan dengan jenis ikan, tingkatan teknologi, padat tebar dan prosedur/ pengendalian yang digunakan, untuk menjamin kesehatan terjaga				
9.2	Ikan dijaga dan dipantau kesehatannya secara rutin dengan cara visual dan/atau dilakukan pengujian di laboratorium jika diperlukan.	Cukup jelas				
9.3	Jika terjadi serangan penyakit, dilakukan tindakan sebagai berikut: a. isolasi/karantina pada wadah yang terserang penyakit; b. penggunaan dan penyimpanan peralatan antara ikan sakit dan ikan sehat harus dipisahkan; c. jika tidak bisa disembuhkan, ikan dimusnahkan dengan cara yang dapat mencegah penyebaran penyakit; d. jika memungkinkan, air yang akan dibuang harus didesinfeksi untuk mencegah timbulnya risiko penyebaran penyakit bagi kawasan sekitar.	Cukup jelas				
9.4	Biosekuriti diterapkan secara efektif untuk mencegah masuk dan	Cukup jelas				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	<p>tersebar nya penyakit, dengan cara:</p> <p>a. pembatasan akses ke lokasi budidaya, baik kendaraan, personel maupun hewan/binatang;</p> <p>b. penerapan prosedur sanitasi dan suci hama pada personel dan perlengkapan kerja, jika risiko penyakit meningkat maka pakaian pelindung serta fasilitas budidaya didesinfeksi, jika diperlukan;</p> <p>c. penerapan karantina dan tindakan pencegahan penyebaran penyakit;</p> <p>d. jika diperlukan dipasang jaring penutup di atas wadah budidaya untuk melindungi dari hama;</p> <p>e. tidak memelihara hewan yang menyebabkan kontaminasi.</p>					
		<p>Jika penyebab kematian ikan belum diketahui dan menyebabkan kerugian sangat besar maka dilakukan penentuan penyebab kematian ikan dan jika diperlukan menggunakan uji laboratorium.</p>				
9.5	<p>Pengelolaan kesehatan udang diterapkan secara efektif untuk dapat mencapai kelangsungan hidup minimal sesuai rekomendasi;</p>	<p>Pengelolaan kesehatan udang disesuaikan dengan jenis udang, tingkatan teknologi, padat tebar dan prosedur/pengendalian yang digunakan, untuk menjamin kesehatan terjaga</p>				
9.6	<p>Udang dijaga dan dipantau kesehatannya secara rutin dengan cara visual dan/atau dilakukan pengujian di laboratorium bila diperlukan;</p>	<p>Cukup jelas</p>				
<b>10</b>	<b>AIR PEMELIHARAAN</b>					

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
10.1	Sirkulasi air pemeliharaan harus lancar dengan mengganti jaring, membersihkan sampah secara rutin dan mengatur jarak antar KJA.	Dilakukan penggantian jaring secara rutin, pembersihan sampah sekitar lokasi budidaya, dan pengaturan jarak antara KJA				
10.2	Kualitas air dipantau secara rutin untuk memastikan kenyamanan ikan yang dibudidayakan.	Cukup jelas				
10.3	Pengelolaan air dilakukan untuk meminimalkan risiko masuk dan menyebarnya penyakit.	Cukup jelas				
10.4	Untuk budidaya dii Tambak, penggunaan air sumber budidaya sedapat mungkin mencegah terjadinya salinasi terhadap sumber daya tanah dan air tawar;	Tingkat pergantian air yang minimum sehingga air buangan tambak jadi minimal, tanpa menyebabkan penurunan kualitas air, dan kesehatan ikan, serta perubahan keseimbangannya dengan plankton dan bakteri				
10.5	Untuk budidaya di tambak, penggunaan air sumber budidaya ikan sedapat mungkin mencegah terjadinya salinasi terhadap sumber daya tanah.	1. Penggunaan air tanah secara efisien 2. Mencegah meningkatnya kadar garam di tanah dan air tawar di sekitar kawasan tambak				
<b>11</b>	<b>PENGELOLAAN LIMBAH</b>					
11.1	Melakukan pengelolaan limbah padat dan cair dengan higienis, saniter dan efektif untuk meminimalkan dampak negatif pada lingkungan dan kontaminasi produk yang disesuaikan dengan kebutuhan.	1. Mempunyai fasilitas pengelolaan limbah padat yang didesain dengan mempertimbangkan jenis dan volume limbah; 2. Limbah padat ditampung, dikelola dengan higienis dan tidak menimbulkan risiko kontaminasi; 3. Tersedia fasilitas penampungan sementara untuk limbah padat dan cair (limbah tidak dibuang ke laut)				
11.2	Limbah bahan berbahaya dan beracun (B3) seperti oli dan bahan bakar minyak (BBM) ditangani dengan baik dan tidak membahayakan lingkungan.	1. Tersedia fasilitas penanganan limbah B3 (penampungan) yang diberi label dan dalam kemasan yang kedap 2. Limbah yang berbahaya (tumpahan bahan bakar, bahan				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		kimia) ditangani dengan baik dan aman untuk mencegah kontaminasi.				
11.3	Pengolahan limbah cair untuk budidaya di tambak dilakukan sesuai dokumen persetujuan lingkungan hidup untuk memperbaiki kualitasnya sebelum dibuang ke perairan umum.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limbah cair yang dihasilkan oleh unit budidaya harus dibuang sesuai dengan peraturan lingkungan hidup yang ada di daerah unit budidaya</li> <li>2. Pembudidaya mendukung perbaikan lingkungan yang diakibatkan oleh kegiatan budidaya sebelumnya</li> </ol>				
11.4	Penanganan limbah padat untuk budidaya di laut dengan cara diangkat ke darat dan dikumpulkan pada tempat khusus.	Cukup jelas				
<b>12</b>	<b>PENGELOLAAN LINGKUNGAN</b>					
12.1	Kualitas lingkungan budidaya dan lingkungan sekitar unit budidaya dikelola sesuai dokumen persetujuan lingkungan hidup.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penerapan dokumen AMDAL &amp; UKL/UPL, atau SPPL</li> </ul> Melakukan pemantauan perubahan rona lingkungan yang terjadi selama kegiatan usaha, sesuai persyaratan yang tercantum pada Ijin Lingkungan Usaha dan Rekomendasi UKL/UPL (khusus AMDAL dan UKL/UPL) serta melakukan perbaikan				
12.2	Penggunaan energi listrik dan bahan bakar dikelola secara efisien.	Dilakukan upaya efisiensi energi listrik dan bahan bakar				
12.3	Pembudidaya mendukung perbaikan lingkungan di sekitar unit budidaya yang rusak akibat kegiatan budidaya sebelumnya.	Dilakukan upaya perbaikan (restorasi) lingkungan di sekitar lokasi, diantaranya reboisasi				
12.4	Unit budidaya yang berada di dalam satu kawasan budidaya melakukan upaya pengelolaan kawasan secara bersama.	Secara bersama-sama melakukan pemantauan lingkungan secara periodik dan upaya perbaikan lingkungan.				
12.5	Pengendalian hewan liar dilakukan secara ramah lingkungan.	Tidak dilakukan tindakan yang menyebabkan kematian/penyiksaan.				
12.6	Dilakukan upaya untuk pencegahan ikan lepas dari wadah budidaya.	Pemasangan jaring atau fasilitas lain yang dapat mencegah lepasnya udang ke luar tambak				
<b>13</b>	<b>PANEN DAN PASCAPANEN</b>					

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
13.1	Panen dan pascapanen dilakukan dengan cepat untuk mencegah kerusakan dan meminimalkan kontaminasi.	Cukup jelas				
13.2	Peralatan terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada ikan.	Cukup jelas				
13.3	Air dan/atau es yang digunakan pada saat panen dan penanganan hasil dalam kondisi bersih.	Es dan air bersih yang digunakan sesuai dengan baku mutu yang dipersyaratkan				
<b>14</b>	<b>PEKERJA</b>					
14.1	Pekerja mendapatkan bayaran, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai aturan ketenagakerjaan dan/atau kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan yang berlaku dan/atau berdasarkan kesepakatan kerja.	Cukup jelas				
14.2	Pekerjaan yang memiliki risiko kesehatan dan keselamatan kerja (K3) perlu dilengkapi dengan peralatan dan prosedur sesuai kebutuhan.	Pelatihan prosedur K3 dan fasilitas K3 sesuai kebutuhan untuk menjamin keamanan pekerja				
14.3	Tidak mempekerjakan pekerja anak.	Cukup jelas				
<b>15</b>	<b>KOMPETENSI PERSONEL</b>					
15	Unit budidaya mengupayakan pelatihan, sosialisasi dan/atau peningkatan kompetensi terkait dengan:	Pekerja memahami dan dapat menerapkan				
	a. Tata cara pengelolaan kesehatan ikan.	a. Tata cara pengelolaan kesehatan udang				
	b. Cara Higiene yang Baik (CHB) untuk memastikan kesadaran pekerja terhadap peran serta tanggung jawab untuk melindungi ikan dari kontaminasi dan kerusakan.	b. Cara Higiene yang Baik				
	c. Pemahaman serta kemampuan untuk	c. Jaminan mutu dan keamanan pangan serta				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	menerapkan jaminan mutu keamanan pangan, kesehatan ikan serta lingkungan bagi pekerja yang bertanggung jawab pada praproduksi, produksi, panen dan pascapanen.	tanggung jawab lingkungan				
	d. Pemahaman higiene personel	d. Higiene personel				
		Pemahaman bisa didapatkan dari Pendidikan, pelatihan atau sosialisasi				
<b>16</b>	<b>PENDOKUMENTASIAN</b>					
16	Dokumentasi kegiatan budidaya dilakukan guna ketertelusuran yang mencakup data: a. persiapan wadah; b. penggunaan benih; c. penggunaan pakan; d. penggunaan energi; e. pengelolaan kualitas air dan lingkungan; f. pengelolaan kesehatan ikan dan penggunaan obat ikan; g. penanganan panen, pascapanen, dan distribusi; h. pemantauan dan pengelolaan limbah buangan budidaya.	1. Dokumentasi kegiatan budidaya dilakukan, direkam dan digunakan sejak tahapan pra produksi, produksi dan pasca produksi 2. Dokumentasi budidaya dilakukan untuk membuktikan efektivitas pengendalian unit budidaya yang bertanggung jawab berdasarkan aspek keamanan pangan, lingkungan, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta social ekonomi, serta ketertelusuran. 3. Unit budidaya dalam membuktikan pengendalian kegiatannya antara lain mencatat waktu/tanggal, jenis (merk) serta volume sarana budidaya yang digunakan, perlakuan serta alasan dan/atau hasil perlakuan, identitas pemasok/pembeli produk akhir 4. Dokumentasi antara lain terdiri dari dokumen pengadaan sarana budidaya, hasil pemantauan dan pengujian serta perlakuan yang diberikan				

Pemeriksaan oleh Tim Reviewer

Nama Reviewer: ttd

Tanggal:

Catatan:

[ ] .....

Kesimpulan: sesuai/perlu penjelasan

Tindak lanjut:.....

TIM PENILAI :

1. .... (.....)
2. .... (.....)
3. .... (.....)

**F. CHECKLIST PENILAIAN CBIB LOBSTER LAUT**

Nama Unit Budidaya	
Lokasi & GPS reference	
Komoditas	
Nama Personil unit budidaya	
Nama Inspektur Mutu	
Tanggal Penilaian	

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
<b>1</b>	<b>LOKASI</b>					
1.1	memenuhi aspek legal untuk usaha budidaya.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mempunyai Nomor Induk berusaha</li> <li>2. Perizinan di Kawasan konservasi dikeluarkan oleh pusat.</li> </ol>				
1.2	sesuai dengan rencana pengelolaan tata ruang wilayah dan peraturan perlindungan lingkungan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lokasi sesuai RTRL Nasional/ RZWP3K penda setempat.</li> <li>2. Unit budidaya di Kawasan konservasi zona pemanfaatan: tidak melebihi yang diizinkan</li> <li>3. Lokasi unit budidaya Ikan tidak berada di daerah Konservasi Zona Inti</li> <li>4. Kegiatan budidaya Ikan tidak</li> </ol>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		<p>mengganggu alur pelayaran kapal.</p> <p>5. Unit budidaya memiliki persetujuan lingkungan AMDAL/UKL/UPL/SPPL disetujui instansi lingkungan hidup penerbit izin lingkungan (Pusat, Provinsi atau Kab/Kota); SPPL diterbitkan oleh Dinas LH.</p>				
1.3	lokasi berada pada kawasan yang tidak berpotensi mengontaminasi produk menjadi tidak aman.	<p>1. Lokasi perairan budidaya berada pada kawasan yang aman dari potensi kontaminasi (pertambangan, muara sungai, pelabuhan, industri, dan sumber kontaminan lain).</p> <p>2. Perairan tidak mengandung kontaminan melebihi ambang batas (baku mutu air untuk biota laut)</p> <p>3. Kualitas air memenuhi baku mutu SNI budidaya ikan di KJA laut.</p> <p>4. Bila area sekitar menunjukkan resiko, maka perlu dipindahkan ke lokasi yang tidak mempunyai resiko kontaminasi dan bahaya keamanan pangan</p>				
1.4	terlindung dari gelombang besar dan angin kencang dengan kedalaman perairan 5 m - 10 m pada saat air laut surut terendah dengan kualitas perairan dapat mendukung produksi lobster laut yang aman dikonsumsi manusia sesuai Tabel 1 pada SNI CBIB Bagian 6: Budidaya lobster laut (SNI 8228-6:2022).	<p>a. Terlindung dari gelombang besar dan angin kencang</p> <p>b. b.kedalaman perairan 5 m -10 m pada saat air laut surut terendah</p> <p>c. c.kualitas perairan dapat mendukung produksi lobster laut yang aman dikonsumsi manusia pada SNI CBIB Bagian 6: Budidaya lobster laut (SNI 8228-6:2022).</p>				
1.5	dasar perairan tidak berlumpur	lumpur tidak mendominasi dasar				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		perairan				
<b>2</b>	<b>DESAIN &amp; TATA LETAK</b>					
2.1	desain, tata letak wadah, konstruksi dan fasilitas yang mendukung proses produksi dan dapat meminimalkan kontaminasi silang.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desain dan tata letak KJA serta area lain melindungi proses pra produksi, produksi hingga pasca panen dari pencemaran (setiap kegiatan tidak saling mencemari/ kontaminasi silang)</li> <li>2. Desain dan konstruksi fasilitas penanganan limbah cair dan bahan beracun berbahaya (B3) tidak merembes untuk mencegah kontaminasi</li> <li>3. Pengaturan wadah budidaya memungkinkan sirkulasi air lancar</li> <li>4. Konstruksi dapat dilengkapi dengan rakit apung dan kurungan benam sebagai wadah budidaya lobster laut. Konstruksi kurungan benam dapat dilengkapi saluran untuk pemberian pakan</li> </ol>				
2.2	Fasilitas sanitasi mandi cuci kakus (MCK) didesain dan ditempatkan di lokasi yang dapat meminimalkan resiko kontaminasi produk.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fasilitas Mandi Cuci Kakus (MCK) di unit budidaya didesain dengan baik untuk mencegah cemaran, serta ditempatkan di lokasi yang meminimalisir potensi cemaran pada wadah budidaya, produk dan lingkungan dengan mempertimbangkan arah arus (tidak mengarah ke jaring)</li> <li>2. Penempatan unit budidaya dengan unit KJA lain diatur dengan mempertimbangkan arus air, jarak dan tata letak untuk menghindari kontaminasi.</li> </ol>				
<b>3</b>	<b>PERALATAN</b>					
3.1	Peralatan dibuat dari bahan yang ramah lingkungan, tidak	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terbuat dari bahan yang tidak korosif dan aman bagi ikan</li> </ol>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	berbahaya, tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi produk serta mudah dibersihkan.	2. Desain tidak menyebabkan kerusakan fisik dan/atau kontaminasi pada ikan. 3. Peralatan dibuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan				
<b>4</b>	<b>WADAH</b>					
4.1	Wadah terjaga kebersihannya untuk mencegah kontaminasi.	1. Jaring diganti dan dibersihkan secara rutin sesuai kebutuhan 2. Jaring perlu dibersihkan bila terdapat kotoran yang melekat di jaring dan mengganggu sirkulasi air. 3. Tidak menggunakan bahan yang dilarang untuk membersihkan jaring				
4.2	Wadah dapat dilengkapi selter dari bahan alami atau buatan yang tidak merusak wadah.	Selter untuk perlindungan lobster pada saat molting				
4.3	Ukuran mata jaring pada wadah budidaya disesuaikan dengan ukuran lobster laut yang ditebar dan memungkinkan sirkulasi air yang optimal.	Pemilihan ukuran mata jaring disesuaikan dengan jenis dan pertumbuhan ikan (ukuran)				
4.4	Wadah pemeliharaan bertipe terbenam dan tenggelam dengan bentuk silinder atau kubus.	Cukup jelas				
<b>5</b>	<b>BENIH</b>					
5.1	Benih yang berasal dari alam atau unit pendederan memiliki surat keterangan asal (SKA) dan dokumen lain yang dipersyaratkan otoritas kompeten.	1. Memiliki bukti surat keterangan asal benih dari unit pembenihan yang bersertifikat; 2. Memiliki Surat Keterangan Bebas Penyakit dari Laboratorium; 3. Bila benih dari alam memiliki informasi sumber asal benih				
5.2	Benih yang berasal dari spesies introduksi digunakan bila memenuhi keamanan lingkungan, keanekaragaman hayati, dan kesehatan ekosistem melalui penilaian risiko	Benih yang berasal dari spesies introduksi harus memiliki surat pelepasan (penerbitan surat pelepasan mensyaratkan surat izin pemasukan dari KKP/Perdagangan)				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	berbasis ilmiah.					
5.3	Pemilahan ukuran (grading) dalam budidaya dilakukan untuk menekan potensi kanibalisme.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grading dilakukan sesuai dengan ukuran ikan untuk menekan potensi kanibalisme;</li> <li>2. Grading dilakukan dengan hati-hati (efisien dan efektif) untuk mencegah kerusakan ikan.</li> </ol>				
5.4	Penebaran benih dilaksanakan dengan aklimatisasi untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan lobster laut.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penebaran benih diawali dengan aklimatisasi untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan ikan;</li> <li>2. Penebaran benih dilakukan pada saat suhu rendah.</li> </ol>				
5.5	Wadah pemeliharaan, padat tebar, lama pemeliharaan dan kelangsungan hidup sesuai Tabel 2 pada SNI CBIB Bagian 6: Budidaya lobster laut (SNI 8228-6:2022).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Budidaya 1: minimal 60 ekor/m<sup>2</sup> ukuran 5 gram selama 2-3 bulan, mesh size jaring 5 mm, SR min 60%, Kedalaman dari permukaan air 5-7 m, ukuran panen minimal 30 gram</li> <li>2. Budidaya 2: minimal 35 ekor/m<sup>2</sup> ukuran 30 gram selama 3-5 bulan, mesh size jaring 17,5 mm, SR min 70%, Kedalaman dari permukaan air 5-7 m, ukuran panen minimal 150 gram</li> <li>3. Budidaya 3: minimal 15 ekor/m<sup>2</sup> ukuran 150 gram selama minimal 4 bulan, mesh size jaring 17,5 mm SR minimal 80%, Kedalaman dari permukaan air 5-7 m, ukuran panen minimal 250 gram</li> </ol>				
<b>6</b>	<b>PAKAN</b>					
6.1	Pakan alami berasal dari perairan yang tidak tercemar, tertelusur dan dengan penanganan higienis.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pakan komersial terdaftar di KKP</li> <li>2. Pakan buatan sendiri yang diperjualbelikan termasuk pakan komersial</li> <li>3. Pakan buatan sendiri menggunakan komposisi bahan</li> </ol>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		<p>baku yang direkomendasikan (bebas dari bahan terlarang) dan tidak merusak lingkungan.</p> <p>4. Komposisi proksimat sesuai SNI</p> <p>5. Produsen pakan menerapkan Cara penanganan pakan yang higienis</p> <p>6. Bahan baku pakan tidak berasal dari spesies dan genus yang sama dengan ikan yang dipelihara</p>				
6.2	Pakan buatan komersial yang digunakan harus memenuhi kebutuhan dasar untuk kehidupan lobster dan terdaftar pada otoritas kompeten.	<p>1. Pemberian pakan dan imbuhan tidak berlebihan sehingga tidak mencemari lingkungan;</p> <p>2. Obat ikan (premik, probiotik, herbal/obat alami) yang digunakan sebagai bahan imbuhan pakan harus terdaftar di KKP;</p> <p>3. Pakan tambahan tidak menimbulkan risiko penularan penyakit</p>				
6.3	Pakan buatan sendiri berasal / dibuat dari bahan yang direkomendasikan oleh otoritas kompeten dengan penanganan higienis.	<p>1. Bahan baku pakan sesuai rekomendasi otoritas kompeten</p> <p>2. Penanganan pakan secara bersih dan terjaga kualitasnya</p>				
6.4	Pakan dan bahan tambahan digunakan secara efisien dan bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan serta menjamin keamanan pangan.	<p>1. Pemberian pakan sesuai dosis (jumlah, waktu dan frekuensi) untuk memenuhi kebutuhan pertumbuhan optimal</p> <p>2. Bahan tambahan digunakan sesuai anjuran</p> <p>3. Hanya menggunakan bahan tambahan yang sesuai peraturan obat ikan</p>				
6.5	Pakan yang diberikan disesuaikan ukuran dan jumlah lobster laut dengan dosis yang dianjurkan.	Jenis dan jumlah pakan sesuai anjuran				
6.6	Pakan disimpan di dalam wadah yang bersih dan	Penyimpanan pakan menjamin mutu				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	metode penyimpanan sesuai dengan jenis pakan dalam kondisi higienis.					
<b>7</b>	<b>OBAT IKAN</b>					
7.1	Obat ikan yang digunakan dalam setiap proses budidaya ikan hanya yang terdaftar di otoritas kompeten, memiliki label yang jelas dan lengkap.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obat ikan yang digunakan dalam setiap proses budidaya ikan hanya yang terdaftar di Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP);</li> <li>2. Nomor pendaftaran obat ikan tertulis pada label kemasan obat ikan.</li> </ol>				
7.2	Obat digunakan secara bertanggung jawab, efektif dan efisien dalam pencegahan dan pengobatan serta mencegah dampak lingkungan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penggunaan obat memenuhi ketentuan: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. digunakan sebagai upaya pencegahan pengendalian penyakit dibandingkan dengan tindakan pengobatan</li> <li>b. Pemberian obat ikan harus memperhatikan indikasi, dosis, cara penggunaan dan kondisi lingkungan untuk menjamin efikasi, serta harus dengan cara yang dapat menjamin kesejahteraan ikan;</li> <li>c. Obat ikan yang digunakan sesuai jenis penyakit (berdasarkan gejala klinis dan/atau hasil pengujian laboratorium)</li> <li>d. Penggunaan memperhatikan dampak terhadap lingkungan perairan;</li> </ol> </li> </ol>				
7.3	Obat disimpan di tempat khusus untuk menjamin mutu obat dan melindungi dari kontaminasi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obat ikan disimpan di tempat yang sesuai persyaratan penyimpanan pada etiket/label obat, terpisah dari sumber kontaminasi, dan</li> </ol>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		dalam kondisi bersih; 2. Obat ikan disimpan dalam kemasan yang baik, tidak kedaluarsa dan tidak mengalami perubahan fisik (tekstur, warna dan bau).				
7.4	Penggunaan jenis obat antimikroba sesuai dengan rekomendasi dokter hewan/ahli kesehatan ikan, memperhatikan masa henti obat dan didokumentasikan.	Penggunaan antibiotik harus memenuhi ketentuan: a. hanya untuk pengobatan (bukan pencegahan) b. Antibiotik yang diizinkan KKP, harus mendapatkan rekomendasi & pengawasan dokter hewan/ ahli kesehatan ikan c. Pemberian dimonitor dan direkam (dicatat) dan harus memperhatikan masa henti obat d. dilakukan pengujian bila diperlukan, untuk memastikan tidak ada residu pada saat siap dipanen;				
<b>8</b>	<b>KEBERSIHAN LOKASI DAN FASILITAS</b>					
8.1	Lokasi dan fasilitas pendukung harus bersih serta terhindar dari kontaminasi.	1. Area budidaya, panen dan gudang selalu dalam kondisi bersih dari sampah, dan ditata dengan teratur; 2. Mesin dijaga kebersihannya agar tidak ada ceceran BBM atau oli di area budidaya.				
8.2	Unit budidaya lobster laut perlu menerapkan sanitasi serta mencegah kontaminasi.	1. Unit budidaya menjaga kebersihan lingkungan, termasuk hewan yang berpotensi mengontaminasi; 2. Fasilitas MCK didesain khusus dan dijaga kebersihannya agar tidak mengkontaminasi produk budidaya.				
8.3	Peralatan dibersihkan setelah digunakan dan bila perlu didesinfeksi untuk mencegah penyebaran penyakit.	Cukup jelas				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
<b>9</b>	<b>Biosecurity</b>					
9.1	Sirkulasi air berjalan lancar sehingga lobster laut merasa nyaman dan tidak mudah kena penyakit.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wadah pemeliharaan, ukuran mata jaring dan penempatan jaring diatur dengan baik untuk menjamin kesehatan dan kenyamanan ikan;</li> <li>2. Pembersihan/penggantian jaring dilakukan secara berkala untuk menjaga jaring tetap bersih.</li> </ol>				
9.2	Prosedur kekarantinaan diterapkan pada benih lobster laut yang baru datang untuk meminimalkan penyebaran penyakit.	Cukup jelas				
9.3	Tidak terdapat hewan di area budidaya yang menyebabkan kontaminasi.	Tidak terdapat binatang peliharaan yang dapat menimbulkan kontaminasi di dalam areal budidaya seperti anjing, kucing, dll.				
<b>10</b>	<b>AIR PEMELIHARAAN</b>					
	Sirkulasi air pemeliharaan lancar dengan membersihkan sampah secara rutin dan mengatur jarak antar wadah budidaya.	Cukup jelas				
<b>11</b>	<b>PENGELOLAAN LIMBAH</b>					
	Limbah cair, padat dan bahan berbahaya lainnya (kecuali limbah biologis) ditampung dan dikelola untuk meminimalkan dampak lingkungan dan kontaminasi produk.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limbah padat ditampung, dikelola dengan higienis dan tidak menimbulkan risiko kontaminasi;</li> <li>2. Limbah yang berbahaya (tumpahan bahan bakar, bahan kimia) ditangani dengan baik dan aman untuk mencegah kontaminasi.</li> <li>3. Tersedia fasilitas penampungan sementara untuk limbah padat dan cair (limbah tidak dibuang ke laut)</li> <li>4. Tersedia fasilitas penanganan limbah B3 (penampungan) yang diberi label dan dalam kemasan yang kedap</li> </ol>				
<b>12</b>	<b>PANEN DAN PASCAPANEN</b>					

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
12.1	Panen dan penanganan hasil dilakukan dengan cepat untuk mencegah kerusakan dan meminimalkan kontaminasi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panen dilakukan dengan baik, waktu panen yang sesingkat mungkin dan kualitas hasil panen tidak menurun;</li> <li>2. Penanganan ikan dilakukan secara higienis dan efisien sehingga tidak menimbulkan kerusakan fisik dan kontaminasi;</li> <li>3. Penghentian pemberian pakan sebelum panen minimal 1 hari tergantung pada spesies dan ukuran ikan untuk mengurangi metabolisme sehingga meminimalkan pencemaran faeces selama panen dan aktivitas pembersihan.</li> </ol>				
12.2	Bila hasil panen dikirim dalam kondisi hidup perlu disediakan peralatan penunjang kehidupan yang memadai.	Ikan hasil panen yang ditangani dalam keadaan hidup disediakan oksigen dan perlengkapan pengemasan.				
12.3	Peralatan panen terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada lobster laut.	Peralatan panen dibuat dari bahan yang tidak berbahaya, tidak beracun dan tidak korosif, sehingga tidak menimbulkan risiko kontaminasi dan/atau kerusakan fisik ikan.				
12.4	Selama panen dan penanganan hasil menggunakan air laut bersih dan es.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Air laut dan es yang digunakan selama penanganan dan transportasi memenuhi persyaratan (tidak mengandung cemaran berbahaya);</li> <li>2. Es diterima, ditangani dan disimpan dalam kondisi higienis serta memiliki dokumen yang menjamin persyaratan kualitas mutu es (apabila menggunakan es pabrikan)</li> </ol>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		3. Es yang berasal dari air tawar dibungkus terlebih dahulu sehingga tidak bersentuhan langsung dengan ikan segar.				
<b>13</b>	<b>PEKERJA</b>					
13.1	Pekerja yang menangani hasil panen dalam keadaan sehat (terbebas dari penyakit menular) tidak menunjukkan indikasi menderita luka, infeksi atau penyakit yang dapat mengkontaminasi hasil panen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemeriksaan pekerja sebelum bekerja untuk memastikan kondisi sehat dan tanpa gejala sakit</li> <li>2. Khusus pekerja yang menangani ikan selama panen dan pasca panen: tidak menunjukkan gejala sakit atau bukti sakit seperti luka atau lesi (bisul/koreng) terinfeksi.</li> </ol>				
13.2	Pekerja yang bertanggungjawab pada praproduksi, produksi, panen memahami prinsip serta mampu menerapkan jaminan mutu dan keamanan pangan, kesehatan dan kesejahteraan lobster laut serta tanggung jawab lingkungan.	Pemahaman risiko dan pengendaliannya, khususnya dalam pelaksanaan sesuai tugas/jabatan.				
13.3	Pekerja memahami dan menerapkan prinsip kesehatan dan keselamatan kerja (K3).	<p>Pekerja khususnya yang terpapar risiko K3 dalam pekerjaannya:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disediakan fasilitas K3</li> <li>2. memiliki pemahaman prosedur K3 serta mentaatinya</li> </ol>				
13.4	Pekerja mendapatkan bayaran, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai aturan ketenagakerjaan dan atau kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan ketenagakerjaan nasional/regional dan konvensi International Labour Organization (ILO).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pekerja pada pembudidaya ikan kecil diberikan hak untuk mendapatkan bayaran yang layak sesuai kesepakatan.</li> <li>2. Selain pembudidaya ikan kecil (industri): <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Pekerja mendapatkan upah dan tunjangan sesuai dengan kontrak kerja, libur/cuti/istirahat, penghidupan yang layak dan mengikuti organisasi sesuai</li> </ol> </li> </ol>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		<p>dengan peraturan perundangan.</p> <p>b. Jam kerja efektif sesuai peraturan yang berlaku dan kesepakatan (kontrak kerja).</p> <p>3. Unit budidaya lobster laut tidak boleh mempekerjakan anak di bawah umur.</p>				
<b>14</b>	<b>PELATIHAN</b>					
14.1	<p>Pekerja sebaiknya diberikan pelatihan atau sosialisasi untuk memahami:</p> <p>a) Good Hygiene Practices (GHP)</p> <p>b) pengelolaan kesehatan dan kesejahteraan ikan meliputi: kebiasaan perilaku lobster laut, fisiologi, gejala klinis dan jenis penyakit, serta cara penanganan lobster laut.</p>	<p>1. Pekerja memahami:</p> <p>a. persyaratan keamanan pangan CBIB</p> <p>b. pengelolaan kesehatan ikan</p> <p>c. pengelolaan kualitas air</p> <p>d. pengelolaan lingkungan</p> <p>e. penanganan ikan</p> <p>2. Pemahaman bisa didapatkan dari Pendidikan, pelatihan atau sosialisasi</p>				
<b>15</b>	<b>PENDOKUMENTASIAN</b>					
	<p>Pendokumentasian kegiatan dilakukan pada tahap praproduksi, produksi, dan panen yang mencakup sekurang-kurangnya:</p> <p>a. persiapan wadah;</p> <p>b. asal dan penggunaan benih;</p> <p>c. asal dan penggunaan pakan;</p> <p>d. pemantauan kesehatan ikan dan penggunaan obat ikan;</p> <p>e. panen dan distribusi;</p> <p>f. penggunaan tenaga kerja, jika memiliki jumlah tenaga kerja tetap minimal 20 orang.</p>	<p>1. Dokumen persiapan wadah budidaya: jenis, bahan yang digunakan dan volume bahan yang digunakan</p> <p>2. Dokumen benih: SKA/nota pembelian dan uji penyakit penting</p> <p>3. Dokumen kualitas air</p> <p>4. Dokumen pengelolaan pakan: waktu penerimaan pakan, pemberian dan penyimpanan dan perlakuan pakan, jenis dan jumlah serta frekwensi pemberian pakan</p> <p>5. Dokumen pengelolaan kesehatan dan penggunaan obat ikan: waktu, status kesehatan, perlakuan, jenis dan dosis dan cara</p>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		pemberian obat ikan bila perlu ada hasil uji Laboratorium 6. Dokumen panen dan distribusi: waktu dan jumlah serta pembeli (nama dan alamat)				

Pemeriksaan oleh Tim Reviewer Nama Reviewer: ttd Tanggal: Catatan: [ ] ..... Kesimpulan: sesuai/perlu penjelasan Tindak lanjut:.....
---

TIM PENILAI :

1. .... (.....)
2. .... (.....)
3. .... (.....)

**G. CHECKLIST PENILAIAN CBIB IKAN PAYAU**

Nama Unit Budidaya	
Lokasi & GPS refference	
Komoditas	
Nama Personil unit budidaya	
Nama Inspektur Mutu	
Tanggal Penilaian	

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
<b>1</b>	<b>LOKASI</b>					
1.1	Area budidaya ikan harus sesuai dengan rencana pengelolaan tata ruang wilayah.	1. AMDAL/UKL/UPL disusun oleh unit budidaya& disetujui instansi lingkungan hidup penerbit izin lingkungan (Pusat, Provinsi atau Kab/Kota); SPPL diterbitkan oleh Dinas LH. 2. Kawasan konservasi zona pemanfaatan skala usaha tidak melebihi yang diizinkan 3. Lokasi unit budidaya Ikan tidak berada di				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		daerah Konservasi Zona Inti 4. Kegiatan budidaya Ikan tidak mengganggu alur pelayaran kapal.				
1.2	Lokasi unit budidaya ikan dan kawasan di sekitar unit budidaya ikan tidak terdapat potensi kontaminasi yang dapat menyebabkan produk menjadi tidak aman.	Lokasi perairan budidaya berada pada kawasan yang aman dari potensi kontaminasi (pertambangan, muara sungai, pelabuhan, industri, dan sumber kontaminan lain).				
1.3	Jika budidaya dilakukan di tambak, kawasan di sekitar unit budidaya ikan tidak terdapat potensi banjir.	Lokasi Tambak berada di areal yang terhindar dari potensi banjir atau abrasi				
1.4	Ketersediaan dan kualitas air memenuhi persyaratan untuk budidaya ikan.	tidak akan terjadi kekurangan air dan kualitas airnya sesuai dengan komoditas yang dibudidayakan				
<b>2</b>	<b>DESAIN &amp; TATA LETAK</b>					
	Desain dan tata letak unit budidaya dibuat untuk:					
	a. mendukung bagi pertumbuhan ikan, aman bagi pembudidaya dan tidak merusak lingkungan;	1. Tata Letak bangunan/fasilitas sesuai dengan urutan proses produksi 2. Desain KJA/Tambak dapat mendukung proses produksi budidaya 3. Desain dan tata letak mampu menjaga kualitas lingkungan agar ikan dapat tumbuh optimal				
	b. mengurangi terjadinya kontaminasi dan/atau kontaminasi silang termasuk penempatan fasilitas sanitasi (toilet, septic tank, limbah cair atau saluran drainase);	1. Letak sanitasi tidak mencemari sumber air budidaya 2. Limbah berbahaya diberi wadah khusus dan disimpan di tempat yang tidak mencemari unit budidaya				
	c. mempertahankan kondisi lingkungan yang optimal sesuai jenis ikan;	KJA dan Tambak dibuat dengan konstruksi yang mampu menjaga ikan yang dibudidayakan tidak lepas ke perairan sekitar				
	d. memberikan kemudahan identifikasi sesuai dengan peruntukannya;	pemberian tanda pada lokasi sesuai peruntukannya				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	e. menjamin wadah budidaya agar ikan tidak lepas ke perairan umum untuk menjaga kelestarian sumberdaya.	1. Pemasangan fasilitas pengaman (saringan, jaring pelapis, dll) untuk mencegah lepasnya ikan ke perairan umum. 2. Desain dan tata letak mampu membantu mencegah lepasnya ikan dari wadah ke perairan umum.				
<b>3</b>	<b>PERALATAN</b>					
3.1	Terbuat dari bahan yang ramah lingkungan.	Peralatan, perlengkapan dan fasilitas dibuat dari bahan yang tidak berbahaya, tidak beracun dan tidak korosif sehingga tidak menimbulkan risiko kontaminasi dan/atau pencemaran lingkungan, dapat didaur ulang).				
3.2	Terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada ikan.	1. Terbuat dari bahan yang tidak korosif dan aman bagi ikan 2. Desain tidak menyebabkan kerusakan fisik dan/atau kontaminasi pada ikan.				
3.3	Terbuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan.	Perlengkapan dan fasilitas harus dibuat dari bahan dan desain yang mudah dibersihkan				
3.4	Pemakaiannya terpisah antar wadah untuk menghindari kontaminasi dan penularan penyakit.	1. Peralatan digunakan terpisah antar wadah, atau dilakukan sterilisasi/desinfeksi (sesuai kebutuhan) bila digunakan untuk wadah lain 2. Penandaan dan penempatan peralatan untuk mencegah salah penggunaan				
<b>4</b>	<b>WADAH</b>					
4.1	Karamba					
4.1.1	Konstruksi kuat.	KJA dibuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah rusak				
4.1.2	Menggunakan bahan konstruksi yang tidak korosif dan ramah lingkungan.	1. KJA dibuat dari bahan yang tidak korosif dan ramah lingkungan 2. Tambak dibuat dengan memperhatikan keamanan pangan dan meminimalkan risiko kontaminasi				
4.1.3	Ukuran mata jaring disesuaikan dengan ukuran ikan agar ikan tidak lolos.	Pemilihan ukuran mata jaring disesuaikan dengan jenis dan pertumbuhan ikan (ukuran)				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
4.1.4	Melakukan pengantian dan pembersihan jaring secara rutin sesuai dengan kebutuhan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jaring diganti dan dibersihkan secara rutin sesuai kebutuhan</li> <li>2. Jaring perlu dibersihkan bila terdapat kotoran yang melekat di jaring dan mengganggu sirkulasi air.</li> <li>3. Tidak menggunakan bahan yang dilarang untuk membersihkan jaring</li> </ol>				
4.2	<b>Tambak</b>					
4.2.1	Konstruksi dan/atau perbaikan wadah budidaya dan saluran dibangun dengan memperhatikan keamanan pangan dan meminimalkan risiko kontaminasi.	Konstruksi dan/atau perbaikan wadah budidaya dan saluran tidak menyebabkan kontaminasi pada produk budidaya termasuk tidak mencemari tempat budidayanya				
4.2.2	Persiapan wadah budidaya dilakukan dan dikelola dengan baik untuk meminimalkan risiko masalah kesehatan dan meminimalkan penggunaan obat.	wadah dipersiapkan dengan baik sehingga tidak menimbulkan penyakit atau masalah kesehatan ikan lainnya sehingga penggunaan obat menjadi minimal				
4.2.3	Disinfektan yang digunakan untuk persiapan wadah harus terdaftar di otoritas kompeten dan tidak menimbulkan potensi kontaminasi dan residu bahan yang berbahaya.	tidak menggunakan disinfektan yang tidak terdaftar di Otoritas Kompeten dan penggunaannya harus sesuai dengan dosis/tata cara penggunaan sehingga tidak menimbulkan kontaminasi atau residu yang berbahaya				
4.2.4	Wadah budidaya diberi tanda sesuai peruntukannya.	Wadah budidaya diberi tanda sesuai peruntukannya				
4.2.5	Wadah budidaya harus menjamin tidak lepas langsung di perairan umum untuk menjaga kelestarian sumberdaya.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemasangan fasilitas pengaman (saringan, jaring pelapis, dll) untuk mencegah lepasnya ikan ke perairan umum.</li> <li>2. Wadah/pematang kuat untuk mencegah ikan lepas ke perairan umum.</li> </ol>				
<b>5</b>	<b>BENIH</b>					
5.1	Benih yang digunakan berasal dari unit pembenihan bersertifikat Cara Pembenihan Ikan yang Baik (CPIB) atau menerapkan prinsip-prinsip CPIB khusus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memiliki bukti surat keterangan asal benih dari unit pembenihan yang bersertifikat;</li> <li>2. Memiliki Surat Keterangan Bebas Penyakit dari Laboratorium;</li> </ol>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	bagi unit pembenihan skala mikro dan kecil. Bagi benih yang berasal dari penangkapan alam dilengkapi surat keterangan asal (SKA) dari instansi yang berwenang.	3. Bila benih berasal dari hatchery sendiri, harus bisa dibuktikan pengendalian pada produksi benih telah memenuhi prinsip CPIB atau keamanan pangan/hayati; 4. Bila benih dari alam memiliki informasi sumber asal benih				
5.2	Penangkapan benih di alam harus dengan memperhatikan kelestarian sumberdaya ikan.	Penangkapan benih dari alam harus melalui persetujuan dinas daerah terkait dan dilakukan dengan tidak merusak lingkungan dan hewan di dalamnya				
5.3	Penggunaan strain introduksi baru harus melalui rekomendasi otoritas kompeten.	Cukup jelas				
5.4	Budidaya ikan introduksi terutama di perairan umum diupayakan pengendalian lepasnya ikan dari wadah budidaya ke perairan umum untuk menjaga keanekaragaman hayati.	Pemasangan fasilitas pengaman (saringan, jaring pelapis, dll) untuk mencegah lepasnya ikan ke perairan umum.				
5.5	Pemilihan spesies dalam polikultur dengan menekan potensi penularan penyakit antar spesies yang dibudidayakan.	Spesies polikultur yang dibudidayakan tidak berpotensi membawa penyakit yang dapat menulari spesies lainnya				
5.6	Penebaran benih dilaksanakan dengan cara yang baik untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan ikan.	1. Penebaran benih diawali dengan aklimatisasi untuk menjamin kesehatan dan kesejahteraan ikan; 2. Penebaran benih dilakukan pada saat suhu rendah.				
5.7	Padat tebar sesuai SNI CBIB	Padat tebar yang sesuai akan mendukung kesehatan ikan, tanpa menimbulkan risiko penggunaan obat keras/terlarang				
5.8	Penambahan padat tebar masih memungkinkan dengan mempertimbangkan daya dukung lingkungan.	padat tebar disesuaikan dengan daya dukung lingkungan budidaya				
<b>6</b>	<b>PAKAN</b>					
6.1	Pakan buatan komersial, bahan imbuhan dan bahan	1. Pakan komersial terdaftar di KKP				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	pelengkap yang digunakan terdaftar pada otoritas kompeten.	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pakan buatan sendiri yang diperjualbelikan termasuk pakan komersial</li> <li>3. Pakan buatan sendiri menggunakan komposisi bahan baku yang direkomendasikan (bebas dari bahan terlarang) dan tidak merusak lingkungan.</li> <li>4. Komposisi proksimat sesuai SNI</li> <li>5. Produsen pakan menerapkan Cara penanganan pakan yang higienis</li> <li>6. Bahan baku pakan tidak berasal dari spesies dan genus yang sama dengan ikan yang dipelihara</li> </ol>				
6.2	Pakan ikan segar diperoleh dengan cara penangkapan yang bertanggungjawab dengan meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan serta menjamin keamanan pangan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemberian pakan dan imbuhan tidak berlebihan sehingga tidak mencemari lingkungan;</li> <li>2. Obat ikan (premik, probiotik, herbal/obat alami) yang digunakan sebagai bahan imbuhan pakan harus terdaftar di KKP;</li> <li>3. Pakan tambahan tidak menimbulkan risiko penularan penyakit</li> </ol>				
6.3	Pakan, bahan imbuhan dan bahan pelengkap digunakan secara efisien dan bertanggung jawab untuk meminimalkan dampak negatif terhadap lingkungan serta menjamin keamanan pangan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemberian pakan sesuai dosis (jumlah, waktu dan frekuensi) untuk memenuhi kebutuhan pertumbuhan optimal</li> <li>2. Pakan sesuai jenis, ukuran dan kebutuhan ikan.</li> </ol>				
6.4	Pakan yang diberikan disesuaikan dengan jenis dan ukuran ikan serta sesuai dosis yang dianjurkan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyimpanan pakan menjamin mutu dengan sirkulasi udara yang baik (menggunakan palet, parapara, dll), kelembaban rendah, terhindar dari sinar matahari langsung, dan terpisah dari bahan dan peralatan yang berpotensi mengkontaminasi pakan untuk mencegah kerusakan dan pertumbuhan jamur</li> </ol>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		2. Pengendalian hama (rodensia, burung atau hewan peliharaan) diterapkan, dengan syarat tidak mencemari pakan dan lingkungan; 3. Penyimpanan pakan diatur sesuai spesifikasi pada label; Pakan disimpan dalam kemasan yang baik, tidak kadaluarsa, rusak/berjamur.				
6.5	Pakan disimpan di dalam wadah dan/atau ruangan khusus dengan mengikuti kaidah penyimpanan pakan yang baik dan benar.	Pakan ikan segar tidak berpotensi menimbulkan penyakit pada ikan yang dibudidayakan				
<b>7</b>	<b>OBAT IKAN, BAHAN KIMIA DAN BAHAN BIOLOGI</b>					
7.1	Obat ikan terdaftar di otoritas kompeten.	1. Menggunakan obat ikan yang terdaftar di Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP); 2. Nomor pendaftaran obat ikan tertulis pada label kemasan obat ikan.				
7.2	Penggunaan obat ikan, bahan kimia dan biologi sesuai dengan etiket atau rekomendasi, dilakukan secara bertanggung jawab untuk mencegah dampak negatif pada lingkungan.	1. Obat ikan disimpan di tempat yang sesuai persyaratan penyimpanan pada etiket/label obat, terpisah dari sumber kontaminasi, dan dalam kondisi bersih; 2. Obat ikan disimpan dalam kemasan yang baik, tidak kadaluarsa dan tidak mengalami perubahan fisik (tekstur, warna dan bau).				
7.3	Penyimpanan sebaiknya menjamin mutu dan melindungi dari kontaminasi.	1. Penggunaan OIKB sesuai etiket, rekomendasi dan regulasi 2. Penggunaan obat memenuhi ketentuan: a. digunakan sebagai upaya pencegahan penyakit dibandingkan dengan tindakan pengobatan b. Pemberian obat ikan harus memperhatikan				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
		<p>indikasi, dosis, cara penggunaan dan kondisi lingkungan untuk menjamin efikasi, serta harus dengan cara yang dapat menjamin kesejahteraan ikan;</p> <p>c. Obat ikan yang digunakan sesuai jenis penyakit (berdasarkan gejala klinis dan/atau hasil pengujian laboratorium)</p> <p>d. Penggunaan memperhatikan dampak terhadap lingkungan perairan;</p> <p>3. Penggunaan antimikroba harus memenuhi ketentuan:</p> <p>a. hanya untuk pengobatan (bukan pencegahan)</p> <p>b. Antibiotik yang diizinkan KKP, harus mendapatkan rekomendasi &amp; pengawasan dokter hewan/ ahli kesehatan ikan</p> <p>c. Pemberian dimonitor dan direkam, memperhatikan masa henti obat</p> <p>4. dilakukan pengujian bila diperlukan, untuk memastikan tidak ada residu pada saat siap dipanen.</p>				
<b>8</b>	<b>KEBERSIHAN UNIT BUDIDAYA</b>					
8.1	Kebersihannya terjaga dan terhindar dari kontaminasi.	<p>1. Area budidaya, panen dan gudang selalu dalam kondisi bersih dari sampah, dan ditata dengan teratur;</p> <p>2. Dilakukan upaya menjaga kebersihan lokasi dan peralatan;</p> <p>3. Genset &amp; peralatan mesin lainnya dirawat dengan baik, sehingga tidak ada ceceran BBM atau oli di area budidaya.</p>				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
8.2	Cara Higiene yang Baik (CHB) diterapkan secara efektif, termasuk pencegahan kontaminasi dari limbah dan kotoran.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Unit budidaya menerapkan pengendalian hewan yang berpotensi mengontaminasi proses budidaya (rodensia, binatang liar dan hewan peliharaan) di area unit budidaya, gudang dan tempat penanganan hasil panen;</li> <li>Fasilitas MCK didesain khusus dan dijaga kebersihannya agar tidak mengkontaminasi produk budidaya;</li> <li>Bangkai dimasukkan dalam wadah khusus dan ditangani dengan higienis (dibakar/dikubur di daratan).</li> </ol>				
8.3	Peralatan dibersihkan setelah digunakan.	Peralatan dalam kondisi bersih sebelum dan setelah digunakan				
8.4	Tempat untuk membuang limbah padat dan limbah cair disediakan secara terpisah.	Disediakan fasilitas pembuangan limbah padat dan limbah cair secara terpisah dan sesuai kebutuhan				
<b>9</b>	<b>PENGELOLAAN KESEHATAN</b>					
9.1	Pengelolaan kesehatan ikan diterapkan secara efektif untuk dapat mencapai kelangsungan hidup minimal sesuai rekomendasi;	Pengelolaan kesehatan ikan disesuaikan dengan jenis ikan, tingkatan teknologi, padat tebar dan prosedur/pengendalian yang digunakan, untuk menjamin kesehatan terjaga				
9.2	Ikan dijaga dan dipantau kesehatannya secara rutin dengan cara visual dan/atau dilakukan pengujian di laboratorium jika diperlukan.	Cukup jelas				
9.3	Jika terjadi serangan penyakit, dilakukan tindakan sebagai berikut: <ul style="list-style-type: none"> <li>• isolasi/karantina pada wadah yang terserang penyakit;</li> <li>• penggunaan dan penyimpanan peralatan antara ikan sakit dan ikan sehat harus dipisahkan;</li> <li>• jika tidak bisa disembuhkan, ikan</li> </ul>	Cukup jelas				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	dimusnahkan dengan cara yang dapat mencegah penyebaran penyakit; <ul style="list-style-type: none"> <li>• jika memungkinkan, air yang akan dibuang harus didesinfeksi untuk mencegah timbulnya risiko penyebaran penyakit bagi kawasan sekitar.</li> </ul>					
9.4	Biosekuriti diterapkan secara efektif untuk mencegah masuk dan tersebarnya penyakit, dengan cara: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pembatasan akses ke lokasi budidaya, baik kendaraan, personel maupun hewan/binatang;</li> <li>• penerapan prosedur sanitasi dan suci hama pada personel dan perlengkapan kerja, jika risiko penyakit meningkat maka pakaian pelindung serta fasilitas budidaya didesinfeksi, jika diperlukan;</li> <li>• penerapan karantina dan tindakan pencegahan penyebaran penyakit;</li> <li>• jika diperlukan dipasang jaring penutup di atas wadah budidaya untuk melindungi dari hama;</li> <li>• tidak memelihara hewan yang menyebabkan kontaminasi.</li> </ul>	Cukup jelas				
		Jika penyebab kematian ikan belum diketahui dan menyebabkan kerugian sangat besar maka dilakukan penentuan penyebab kematian ikan dan jika diperlukan menggunakan uji laboratorium.				
9.5	Pengelolaan kesehatan udang diterapkan secara efektif untuk dapat mencapai kelangsungan hidup minimal sesuai rekomendasi;	Pengelolaan kesehatan udang disesuaikan dengan jenis udang, tingkatan teknologi, padat tebar dan prosedur/pengendalian yang digunakan, untuk menjamin kesehatan terjaga				
9.6	Udang dijaga dan dipantau kesehatannya	Cukup jelas				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	secara rutin dengan cara visual dan/atau dilakukan pengujian di laboratorium bila diperlukan;					
<b>10</b>	<b>AIR PEMELIHARAAN</b>					
10.1	Sirkulasi air pemeliharaan harus lancar dengan mengganti jaring, membersihkan sampah secara rutin	Cukup jelas				
10.2	Kualitas air dipantau secara rutin untuk memastikan kenyamanan ikan yang dibudidayakan.	Cukup jelas				
10.3	Pengelolaan air dilakukan untuk meminimalkan risiko masuk dan menyebarnya penyakit.	Cukup jelas				
10.4	Untuk budidaya Tambak, penggunaan air sumber budidaya sedapat mungkin mencegah terjadinya kontaminasi;	Tingkat pergantian air yang minimum sehingga air buangan tambak jadi minimal, tanpa menyebabkan penurunan kualitas air, dan kesehatan ikan, serta perubahan keseimbangannya dengan plankton dan bakteri				
10.5	Untuk budidaya di tambak, penggunaan air sumber budidaya ikan sedapat mungkin mencegah terjadinya salinasi terhadap sumber daya tanah.	1. Penggunaan air tanah secara efisien 2. Mencegah meningkatnya kadar garam di tanah dan air tawar di sekitar kawasan tambak				
<b>11</b>	<b>PENGELOLAAN LIMBAH</b>					
11.1	Melakukan pengelolaan limbah padat dan cair dengan higienis, saniter dan efektif untuk meminimalkan dampak negatif pada lingkungan dan kontaminasi produk yang disesuaikan dengan kebutuhan.	1. Mempunyai fasilitas pengelolaan limbah padat yang didesain dengan mempertimbangkan jenis dan volume limbah; 2. Limbah padat ditampung, dikelola dengan higienis dan tidak menimbulkan risiko kontaminasi; 3. Tersedia fasilitas penampungan sementara untuk limbah padat dan cair (limbah tidak dibuang ke laut)				
11.2	Limbah bahan berbahaya dan beracun (B3) seperti oli dan bahan bakar minyak	1. Tersedia fasilitas penanganan limbah B3 (penampungan) yang				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	(BBM) ditangani dengan baik dan tidak membahayakan lingkungan.	diberi label dan dalam kemasan yang kedap 2. Limbah yang berbahaya (tumpahan bahan bakar, bahan kimia) ditangani dengan baik dan aman untuk mencegah kontaminasi.				
11.3	Pengolahan limbah cair untuk budidaya di tambak dilakukan sesuai dokumen persetujuan lingkungan hidup untuk memperbaiki kualitasnya sebelum dibuang ke perairan umum.	1. Limbah cair yang dihasilkan oleh unit budidaya harus dibuang sesuai dengan peraturan lingkungan hidup yang ada di daerah unit budidaya 2. Pembudidaya mendukung perbaikan lingkungan yang diakibatkan oleh kegiatan budidaya sebelumnya				
11.4	Penanganan limbah padat untuk budidaya di laut dengan cara diangkat ke darat dan dikumpulkan pada tempat khusus.	Cukup jelas				
<b>12</b>	<b>PENGELOLAAN LINGKUNGAN</b>					
12.1	Kualitas lingkungan budidaya dan lingkungan sekitar unit budidaya dikelola sesuai dokumen persetujuan lingkungan hidup.	• Penerapan dokumen AMDAL & UKL/UPL, atau SPPL Melakukan pemantauan perubahan rona lingkungan yang terjadi selama kegiatan usaha, sesuai persyaratan yang tercantum pada Ijin Lingkungan Usaha dan Rekomendasi UKL/UPL (khusus AMDAL dan UKL/UPL) serta melakukan perbaikan				
12.2	Penggunaan energi listrik dan bahan bakar dikelola secara efisien.	Dilakukan upaya efisiensi energi listrik dan bahan bakar				
12.3	Pembudidaya mendukung perbaikan lingkungan di sekitar unit budidaya yang rusak akibat kegiatan budidaya sebelumnya.	Dilakukan upaya perbaikan (restorasi) lingkungan di sekitar lokasi, diantaranya reboisasi				
12.4	Unit budidaya yang berada di dalam satu kawasan budidaya melakukan upaya pengelolaan kawasan secara bersama.	Secara bersama-sama melakukan pemantauan lingkungan secara periodik dan upaya perbaikan lingkungan.				
12.5	Pengendalian hewan liar dilakukan secara ramah lingkungan.	Tidak dilakukan tindakan yang menyebabkan kematian/penyiksaan.				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
12.6	Dilakukan upaya untuk pencegahan ikan lepas dari wadah budidaya.	Pemasangan jaring atau fasilitas lain yang dapat mencegah lepasnya udang ke luar tambak				
<b>13</b>	<b>PANEN DAN PASCAPANEN</b>					
13.1	Panen dan pascapanen dilakukan dengan cepat untuk mencegah kerusakan dan meminimalkan kontaminasi.	Cukup jelas				
13.2	Peralatan terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada ikan.	Cukup jelas				
13.3	Air dan/atau es yang digunakan pada saat panen dan penanganan hasil dalam kondisi bersih.	Es dan air bersih yang digunakan sesuai dengan baku mutu yang dipersyaratkan				
<b>14</b>	<b>PEKERJA</b>					
14.1	Pekerja mendapatkan bayaran, tunjangan, jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai aturan ketenagakerjaan dan/atau kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan yang berlaku dan/atau berdasarkan kesepakatan kerja.	Cukup jelas				
14.2	Pekerjaan yang memiliki risiko kesehatan dan keselamatan kerja (K3) perlu dilengkapi dengan peralatan dan prosedur sesuai kebutuhan.	Pelatihan prosedur K3 dan fasilitas K3 sesuai kebutuhan untuk menjamin keamanan pekerja				
14.3	Tidak mempekerjakan pekerja anak.	Cukup jelas				
<b>15</b>	<b>KOMPETENSI PERSONEL</b>					
15	Unit budidaya mengupayakan pelatihan, sosialisasi dan/atau peningkatan kompetensi terkait dengan:	Pekerja memahami dan dapat menerapkan				
	a. Tata cara pengelolaan kesehatan ikan.	a. Tata cara pengelolaan kesehatan udang				
	b. Cara Higiene yang Baik (CHB) untuk memastikan kesadaran pekerja terhadap peran serta tanggung	b. Cara Higiene yang Baik				

No	Indikator	Indikator	Sesuai	Ketidaksesuaian		Keterangan
				Minor	Mayor	
	jawab untuk melindungi ikan dari kontaminasi dan kerusakan.					
	c. Pemahaman serta kemampuan untuk menerapkan jaminan mutu keamanan pangan, kesehatan ikan serta lingkungan bagi pekerja yang bertanggung jawab pada praproduksi, produksi, panen dan pascapanen.	c. Jaminan mutu dan keamanan pangan serta tanggung jawab lingkungan				
	d. Pemahaman higiene personel	d. Higiene personel				
		Pemahaman bisa didapatkan dari Pendidikan, pelatihan atau sosialisasi				

16	PENDOKUMENTASIAN					
16	Dokumentasi kegiatan budidaya dilakukan guna ketertelusuran yang mencakup data: a. persiapan wadah; b. penggunaan benih; c. penggunaan pakan; d. penggunaan energi; e. pengelolaan kualitas air dan lingkungan; f. pengelolaan kesehatan ikan dan penggunaan obat ikan; g. penanganan panen, pascapanen, dan distribusi; h. pemantauan dan pengelolaan limbah buangan budidaya.	1. Dokumentasi kegiatan budidaya dilakukan, direkam dan digunakan sejak tahapan pra produksi, produksi dan pasca produksi 2. Dokumentasi budidaya dilakukan untuk membuktikan efektivitas pengendalian unit budidaya yang bertanggung jawab berdasarkan aspek keamanan pangan, lingkungan, kesehatan dan kesejahteraan ikan serta social ekonomi, serta ketertelusuran. 3. Unit budidaya dalam membuktikan pengendalian kegiatannya antara lain mencatat waktu/tanggal, jenis (merk) serta volume sarana budidaya yang digunakan, perlakuan serta alasan dan/atau hasil perlakuan, identitas pemasok/pembeli produk akhir 4. Dokumentasi antara lain terdiri dari dokumen pengadaan sarana budidaya, hasil pemantauan dan pengujian serta perlakuan yang diberikan				

Pemeriksaan oleh Tim Reviewer	
Nama Reviewer:	ttd
Tanggal:	
Catatan:	[ ] .....
Kesimpulan: sesuai/perlu penjelasan	
Tindak lanjut:.....	

TIM PENILAI :

- 4. .... (.....)
- 5. .... (.....)
- 6. .... (.....)

(FL/07/PRIMER/001)

**BENTUK DAN FORMAT LAPORAN HASIL INSPEKSI/SURVEILANS**

**LAPORAN HASIL INSPEKSI/SURVEILANS**

Nama Unit Pembesaran Ikan :  
Alamat :  
Komoditas :  
Nama Pimpinan :  
Tanggal Inspeksi :  
Nama Inspektur Mutu : 1.  
2.  
Hasil Inspeksi :

No	Uraian Temuan	Acuan/Ref	Rencana Tindakan Perbaikan

Jumlah Ketidaksesuaian

- 1. Mayor :
- 2. Minor :

Kesimpulan :

- 1. Dapat/tidak dapat diterbitkan sertifikat cara budidaya ikan yang baik
- 2. Tindakan perbaikan diberikan waktu 10 hari kerja

**Tim Inspektur Mutu**

Salinan sesuai dengan aslinya  
Sekretaris Badan Pengendalian dan  
Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan  
Perikanan,



Hari Maryadi

KEPALA BADAN PENGENDALIAN  
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

ISHARTINI

LAMPIRAN V  
KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGENDALIAN  
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL KELAUTAN  
DAN PERIKANAN  
NOMOR 32 TAHUN 2024  
TENTANG *CHECKLIST* DAN FORMAT LAPORAN  
HASIL INSPEKSI PADA SERTIFIKASI LINGKUP  
BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN

**CHECKLIST DAN FORMAT LAPORAN HASIL INSPEKSI  
PENERAPAN CARA PEMBUATAN OBAT IKAN YANG BAIK**

	FORMULIR		OTORITAS KOMPETEN
	CHECKLIST AUDIT SERTIFIKASI CPOIB		
FL/05/PRIMER/006	Tanggal : 10 Oktober 2024	Edisi : 1/ Revisi : 0	Hal : 1 dari 1
Nama Produsen Obat Ikan			
Lokasi & GPS reference			
Merk Obat Ikan			
Kapasitas Produksi			
Daerah Pemasaran			
Penanggung Jawab			
Auditi			
Tanggal Penilaian			

No	Persyaratan	Keterangan	Sesuai	Ketidak-sesuaian		Catatan
				Mn	My	
<b>1.</b>	<b>MANAJEMEN MUTU</b>					
<b>1.1</b>	<b>Sistem mutu</b>					
	Sistem mutu didesain secara komprehensif dan diterapkan dengan benar, sekurang-kurangnya mencakup pengaturan Cara Pembuatan Obat Ikan yang Baik dan Manajemen Risiko Mutu. Semua bagian Sistem Mutu seharusnya didukung oleh ketersediaan personel yang kompeten, bangunan dan sarana serta peralatan yang cukup dan memadai	Manajemen puncak bertanggung jawab untuk pencapaian sasaran mutu, yang memerlukan partisipasi dan komitmen dari personel pada semua tingkat di berbagai divisi dalam perusahaan, pemasok dan distributor				
		Tersedia dokumen sistem mutu yang mampu menjamin mutu produk				
		Pelaksanaan sistem mutu didokumentasi, dimonitor dan dipantau efektivitasnya				
<b>1.2</b>	<b>Jaminan mutu</b>					
a.	Penyediaan bahan baku, penggunaan bahan baku, pembuatan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian produk obat ikan mampu dibuktikan untuk mencapai mutu yang ditetapkan	Bahan baku obat ikan dipilih dengan memperhatikan: kriteria, ketersediaan, kualitas, dan kontinuitas				
		Melakukan evaluasi terhadap kualitas bahan baku dan obat ikan sesuai spesifikasi mutu yang telah ditetapkan secara berkala				
		Melakukan investigasi, melaporkan dan menindak lanjuti penyimpangan mutu				
b.	Melakukan inspeksi diri (audit internal) dan	Tersedia prosedur audit internal dan/atau audit mutu				

	audit mutu yang dievaluasi secara berkala terhadap penerapan sistem jaminan mutu	Tersedia hasil inspeksi diri (audit internal) dan audit mutu				
<b>1.3.</b>	<b>Manajemen Risiko Mutu</b>					
	Manajemen risiko mutu dilakukan secara sistematis yang mencakup: penilaian, pengendalian, komunikasi dan pengkajian risiko terhadap mutu obat ikan	Dilakukan identifikasi potensi risiko terhadap mutu obat ikan				
		Dilakukan evaluasi risiko terhadap mutu obat ikan				
		Dilakukan upaya tindakan pengendalian risiko dari proses manajemen risiko mutu berdasarkan tingkat risiko				
<b>1.4</b>	<b>Pengkajian mutu produk</b>					
	Pengkajian mutu produk dilakukan untuk membuktikan konsistensi proses dan kesesuaian spesifikasi mutu produk secara berkala sekurang kurangnya 1 (satu) tahun sekali	Dilakukan pengkajian terhadap bahan baku, obat ikan, formulasi, metode uji, hasil pemantauan stabilitas, hasil pengujian produk akhir, produk kembalian, penanganan keluhan, penarikan produk akhir, termasuk sarana dan prasarana yang mempengaruhi mutu produk				
		Dilakukan pengawasan selama proses pengkajian mutu produk				
<b>2</b>	<b>PERSONALIA</b>					
<b>2.1</b>	<b>Personil inti</b>					
	Manajemen puncak bertanggung jawab terhadap pelaksanaan sistem jaminan mutu yang secara teknis dilaksanakan oleh personil inti yang merupakan pegawai tetap. Personil inti terdiri dari Kepala Bagian	Struktur organisasi dengan jumlah dan kualifikasi personil memadai dan memiliki pengalaman dan pengetahuan dalam CPOIB				
		Tersedia uraian tugas, tanggung jawab dan independensi masing-masing personil. Dalam kondisi				

	Produksi, Kepala Bagian Pengawasan Mutu, dan Kepala Bagian Manajemen Mutu (Pemastian Mutu). Manajemen puncak dan personil inti memiliki tanggung jawab bersama dan harus independen satu terhadap yang lainnya dalam menerapkan semua aspek yang berkaitan dengan mutu	<p>tertentu bagian pengawasan mutu dan penjaminan mutu dapat dilaksanakan oleh personil yang sama</p> <p>Kepala Bagian Produksi, Kepala Bagian Pengawasan Mutu dan Kepala Bagian Pemastian Mutu memiliki kualifikasi</p> <p>Kepala Bagian Pemastian Mutu dapat dijabat oleh kualifikasi pendidikan lainnya dengan syarat telah berpengalaman di bidang pengawasan mutu dan/atau pemastian mutu sekurang-kurangnya 2 tahun</p> <p>Memiliki kompetensi di bidang mutu obat ikan yang ditunjukkan dengan pelatihan dan pengalaman kerja</p>				
<b>2.2</b>	<b>Personil yang kegiatannya berpengaruh pada mutu produk</b>					
	Personil yang bertugas di area produksi, gudang penyimpanan, atau laboratorium (termasuk personil teknis atau petugas perawatan atau petugas kebersihan)	<p>Pernah mengikuti pelatihan dasar CPOIB</p> <p>Pelatihan spesifik diberikan kepada personil yang bekerja di area pencemaran berbahaya, misalnya area bersih atau area penanganan bahan yang bersifat toksik dan berisiko tinggi</p>				
<b>3</b>	<b>BANGUNAN DAN FASILITAS</b>					
<b>3.1</b>	<b>Desain bangunan dan tata letak ruangan</b>					
a.	Mempunyai bangunan permanen dengan desain dan tata letak ruangan mengikuti alur produksi sehingga memudahkan akses penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, dan distribusi obat ikan	Bangunan permanen yang kokoh dan dapat melindungi dari kontaminan lingkungan sekitar. Dinding dan atap terbuat dari bahan material yang tidak toksik, dilengkapi penerangan dan ventilasi yang cukup (dilengkapi dengan pengukur suhu dan kelembaban di tempat tertentu) dan mudah dibersihkan dengan desain dan tata letak ruangan				

		<p>mengikuti alur proses produksi, alur personil, dan alur barang</p> <p>Mempunyai dokumen alur proses produksi yang mampu mengidentifikasi semua kegiatan produksi obat ikan</p> <p>Luas ruangan disesuaikan dengan jenis dan kapasitas produksi, jumlah dan ukuran alat produksi, serta jumlah personil yang bekerja</p>				
b.	Desain dan tata letak dapat mencegah kontaminasi dan/atau kontaminasi silang.	<p>Letak bangunan didesain untuk menghindari pencemaran dari dan ke lingkungan sekitar/kegiatan produsen lain yang berdekatan</p> <p>Bangunan dilengkapi sarana pembuangan air dan sistem tata udara yang baik untuk meminimalisir pengaruh buruk cuaca, banjir, cemaran, serta mencegah masuk dan bersarangnya hewan dan hama</p> <p>Bangunan dan fasilitas dirawat, dibersihkan dan didisinfeksi agar tidak mempengaruhi mutu obat ikan sesuai prosedur yang telah ditetapkan</p>				
<b>3.2</b>	<b>Area penimbangan</b>					
	Area penimbangan terdiri dari area penimbangan bahan baku dan area penimbangan produk ruahan	<p>Penimbangan dilakukan di area terpisah atau dapat menjadi bagian dari area produksi</p> <p>Area penimbangan mampu mengatasi potensi getaran dan sirkulasi udara serta dapat mengendalikan debu</p>				
	<b>Area produksi</b>					

<b>3.3</b>	Tata letak/layout dan fasilitas area produksi didesain mengikuti alur proses dengan luas ruang yang memadai sesuai dengan kapasitas produksi dan mempermudah komunikasi dan pengawasan yang efektif	Tersedia area produksi yang memadai sesuai alur proses produksi, dengan fasilitas penerangan memadai, ventilasi udara cukup, permukaan dinding dan lantai ruangan halus, bebas retak, mudah dibersihkan dan dapat menghindari terjadinya kontaminasi dan kontaminasi silang				
		Produksi produk steril dilakukan di ruangan terpisah yang memenuhi persyaratan: jumlah partikel, parameter mikrobiologis, dan kualitas udara				
		Konstruksi lantai terbuat dari bahan kedap air, permukaan rata dan memungkinkan pembersihan yang cepat dan efisien apabila terjadi tumpahan bahan dengan sudut antara dinding-lantai, dinding-dinding dan dinding-langit langit berbentuk lengkungan				
		Sarana penunjang (pipa, tiang lampu, titik ventilasi, instalasi lain) dirancang dan dipasang untuk menghindari terjadinya cerukan, memudahkan pembersihan dan dapat mencegah pencemaran terhadap produk				

		Tersedia pengendali suhu dan kelembaban udara sesuai kebutuhan produk yang diproses dan kegiatan yang dilakukan di dalam ruangan				
		Pintu area produksi yang berhubungan ke lingkungan luar selalu dalam keadaan tertutup rapat				
		Dilakukan pengawasan selama proses produksi secara teratur untuk memastikan pemenuhan terhadap spesifikasi produk				
<b>3.4</b>	<b>Area penyimpanan</b>					
	Area penyimpanan didesain untuk menjamin kondisi penyimpanan yang baik (harus bersih, kering, penerangan cukup, dengan suhu dan kelembaban sesuai persyaratan yang ditetapkan).	Area penyimpanan memiliki kapasitas yang memadai untuk menyimpan berbagai macam bahan baku, bahan kemas dan produk dalam kondisi kering, rapi, bersih, tercatat, suhu dan kelembaban terkontrol serta terpisah dari area penerimaan dan pengiriman. Apabila dibutuhkan sarana penyimpanan khusus, maka sarana tersebut disiapkan, dikendalikan, dan dicatat				
		Memperhatikan prinsip <i>First In First Out (FIFO)</i> / <i>First Expired First Out (FEFO)</i>				
		Area karantina terpisah dari area penyimpanan. Bila tidak ada area karantina, maka dilakukan pemisahan, diberi penandaan yang jelas, serta akses terbatas hanya bagi personel yang berwenang				
		Disediakan area terpisah dengan lingkungan yang terkendali untuk pengambilan sampel. Apabila tidak ada area terpisah maka pengambilan sampel				

		dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi			
		Area terpisah dan terkunci disediakan untuk penyimpanan bahan dan produk yang ditolak, yang ditarik kembali, atau dikembalikan			
		Bahan baku yang berisiko tinggi disimpan di tempat yang terpisah dan terkunci			
		Bahan pengemas cetak disimpan di tempat yang terpisah dan terkunci			
<b>3.5</b>	<b>Area pengawasan mutu</b>				
	Area pengawasan mutu terpisah dari area produksi dan memadai untuk melakukan pengujian	Area pengawasan mutu terpisah dari area produksi. Laboratorium pengujian biologi terpisah dari laboratorium mikrobiologi. Agar terhindar dari asap atau debu, dipasang unit pengendali udara yang terpisah untuk masing-masing laboratorium biologi dan mikrobiologi sesuai persyaratan yang ditetapkan			
		Laboratorium didesain dengan luas ruangan/tempat yang memadai untuk sampel, bahan pembanding, pelarut, pereaksi dan dapat mencegah terjadinya kontaminasi/kontaminasi silang			
		Bila diperlukan, tersedia ruangan yang terpisah untuk memberikan perlindungan instrumen terhadap gangguan listrik, getaran, kelembaban yang berlebihan dan gangguan lain			

<b>3.6</b>	<b>Area pendukung</b>				
	Tersedia area pendukung yang bersih dan memadai	Tersedia sarana/fasilitas: ganti pakaian, istirahat/kantin, ibadah, toilet dan perawatan alat dalam jumlah yang cukup dan mudah diakses serta terpisah dari area produksi dan area pengawasan mutu			
		Tersedia program pembersihan area pendukung			
<b>4</b>	<b>PERALATAN</b>				
<b>4.1</b>	<b>Desain dan konstruksi</b>				
		Peralatan didesain agar mudah dibersihkan dan dikonstruksi sesuai dengan tujuan penggunaan serta tidak merusak produk akibat katup bocor, tetesan pelumas dan hal sejenis atau karena perbaikan, perawatan, modifikasi, dan adaptasi yang tidak tepat			
		Permukaan peralatan maupun bahan yang digunakan untuk pengoperasian alat khusus yang bersentuhan dengan bahan awal, produk antara dan produk jadi tidak menimbulkan reaksi yang dapat mempengaruhi mutu produk			
		Peralatan yang digunakan untuk mengukur, menguji dan mencatat, diperiksa ketelitiannya secara berkala sesuai program dan prosedur yang telah ditetapkan			
		Peralatan dan bahan untuk pencucian dan pembersihan dipilih dan digunakan agar tidak			

		menjadi sumber pencemaran dan berakibat buruk pada mutu produk			
		Semua peralatan khusus untuk pengolahan bahan mudah terbakar atau bahan kimia atau yang ditempatkan di area yang menggunakan bahan mudah terbakar, dilengkapi dengan perlengkapan elektrik yang kedap eksplosi serta ditanam ke dalam tanah dengan benar			
<b>4.2</b>	<b>Pemasangan dan penempatan</b>				
	Peralatan ditempatkan secara tepat untuk menghindari potensi kontaminasi antar bahan di area yang sama dan menghindari risiko kekeliruan penggunaan	Peralatan utama diberi tanda/nomor identitas dan status yang jelas, dan ditempatkan pada jarak yang cukup antara peralatan satu dengan lainnya untuk menghindari terjadinya kekeliruan dan campur baur produk			
		Semua sabuk ( <i>belt</i> ) dan <i>pulley</i> mekanis terbuka dilengkapi dengan pengaman			
		Instalasi air, uap, udara bertekanan, atau vakum serta saluran lain mudah diakses pada setiap tahapan proses			
		Peralatan yang rusak diberi penandaan yang jelas (bila perlu dikeluarkan)			
<b>4.3</b>	<b>Pemeliharaan</b>				
	Pemeliharaan peralatan dilakukan untuk meminimalisir terjadinya risiko penurunan mutu produk	Tersedia program pemeliharaan peralatan secara berkala dan catatan pemeliharaan peralatan yang memuat informasi: waktu pemeliharaan, kondisi alat dan nomor setiap <i>batch</i> yang diolah dengan alat			

		tersebut untuk mencegah terjadinya risiko penurunan mutu produk			
		Pemeliharaan/perbaikan peralatan tidak menimbulkan risiko terhadap mutu produk (misalnya tetesan oli saat perbaikan, penggunaan suku cadang yang tidak sesuai,dll)			
<b>5</b>	<b>SANITASI DAN HIGIENE</b> (Sanitasi dan higiene meliputi: personil, bangunan, peralatan dan perlengkapan, bahan produksi serta wadahnya, dan segala sesuatu yang dapat menjadi sumber kontaminan produk)				
<b>5.1</b>	<b>Higiene perorangan</b>				
	Penerapan aktivitas higiene perorangan dapat menjamin mutu produk	Aktivitas prosedur higiene antara lain: mengenakan pakaian pelindung diri (APD), dilarang merokok, mencuci tangan, makan, minum, meletakkan tanaman/menyimpan makanan, minuman, bahan untuk merokok & obat pribadi di dalam ruangan penyimpanan bahan baku, produksi, laboratorium, gudang penyimpanan produk jadi, dan kamar ganti untuk menjamin mutu produk			
		Tersedia publikasi informasi terkait prosedur higiene			
		Tersedia program pemeriksaan kesehatan personil secara berkala			
		Personil yang mengidap penyakit dan/atau menderita luka terbuka dilarang menangani bahan awal, bahan pengemas, bahan yang sedang diproses dan produk jadi			

<b>5.2</b>	<b>Sanitasi bangunan dan fasilitas</b>				
		Tersedia prosedur tertulis dan catatan sanitasi bangunan dan fasilitas yang menguraikan: jadwal, metode, peralatan, bahan pembersih yang digunakan serta penanggungjawab pelaksana			
		Tersedia sarana cuci tangan, toilet dengan ventilasi yang cukup dan mudah diakses, serta sarana penyimpanan pakaian dan barang personal di tempat yang tepat			
		Penyiapan, penyimpanan, dan konsumsi makanan dan minuman disediakan dan dilakukan di area khusus dan harus memenuhi standar sanitasi			
		Rodentisida, insektisida, fungisida, agen fumigasi, dan bahan sanitasi lainnya tidak boleh mencemari peralatan, bahan awal, bahan pengemas, bahan yang sedang diproses atau produk jadi			
Dilarang melaksanakan kegiatan yang tidak higienis yang berdampak terhadap mutu produk					
<b>5.3</b>	<b>Sanitasi dan higiene peralatan</b>				
Penerapan aktivitas sanitasi dan higiene peralatan untuk menjamin mutu produk	Tersedia prosedur tertulis dan catatan sanitasi dan higiene peralatan meliputi: jadwal, metode, peralatan, bahan pembersih yang digunakan serta penanggungjawab pelaksana				

		Peralatan dibersihkan sesuai prosedur yang telah ditetapkan, dijaga dan disimpan dalam kondisi yang bersih			
		Pembersihan dan penyimpanan terhadap peralatan dan bahan pembersih dilakukan dalam ruangan yang terpisah dari area produksi			
<b>5.4</b>	<b>Penanganan limbah</b>				
	Produsen menjamin limbah ditangani dengan baik secara mandiri maupun oleh pihak ketiga (berdasarkan kontrak) yaitu: - Limbah cair, limbah padat dan limbah lain (misal: produk sampingan padat, cair atau gas hasil pembuatan) di- dan dari bangunan serta area sekitar hendaklah dibuang secara aman, tepat waktu dan bersih. Wadah dan/atau pipa untuk limbah hendaklah diidentifikasi secara jelas. - Limbah tidak boleh dibiarkan menumpuk. Limbah hendaklah dikumpulkan dalam wadah penampung yang sesuai untuk disingkirkan ke lokasi pengumpulan di luar bangunan dan dimusnahkan dengan metode yang aman dan saniter secara teratur dalam interval waktu pendek	Limbah dibuang secara aman, tepat waktu dan bersih			
		Limbah dikumpulkan ke dalam wadah penampung yang sesuai dan dimusnahkan dengan metode yang aman dan saniter secara teratur			
		Penanganan limbah yang dilakukan oleh pihak ketiga dilengkapi dengan kontrak			

<p><b>5.5</b></p>	<p><b>Validasi prosedur sanitasi dan higiene</b></p>						
	<p>Melakukan validasi dan pemantauan terhadap penerapan prosedur sanitasi dan higiene untuk memastikan efektivitas pelaksanaan</p>	<p>Prosedur sanitasi dan higiene divalidasi dan dipantau secara berkala untuk memastikan efektivitas prosedur telah memenuhi persyaratan dan meminimalisir kontaminan pada produk</p>	<table border="1"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> </tr> </table>				
<p><b>6</b></p>	<p><b>PRODUKSI</b></p>						
<p><b>6.1</b></p>	<p><b>Bahan awal</b></p>						
	<p>Bahan awal (bahan baku dan bahan pengemas) dipilih dengan memperhatikan ketersediaan, spesifikasi, kontinuitas dan pemenuhan persyaratan keamanan pangan dan lingkungan.</p>	<p>Bahan awal yang digunakan memenuhi persyaratan mutu yang telah ditetapkan</p> <hr/> <p>Memiliki informasi dan akses terhadap penyedia bahan baku yang telah disetujui dan diuji sebelum digunakan</p> <hr/> <p>Bahan baku yang mengalami kerusakan karena terpapar panas dan peka terhadap kelembaban dan/atau cahaya disimpan dalam ruangan dengan suhu yang terkontrol</p> <hr/> <p>Persediaan bahan baku diperiksa secara berkala untuk meyakinkan bahwa wadah tertutup rapat dan diberi label dengan benar dan dalam kondisi yang baik</p> <hr/> <p>Penyerahan bahan baku untuk produksi dilakukan oleh personil yang berwenang sesuai prosedur yang telah disetujui, dan untuk bahan awal yang ditolak diberi penandaan, dipisahkan dan dimusnahkan atau dikembalikan kepada pemasoknya</p>	<table border="1"> <tr> <td style="width: 20px; height: 20px;"></td> </tr> </table>				

		Penerimaan, pengeluaran dan jumlah bahan awal yang tersisa dicatat			
<b>6.2</b>	<b>Validasi proses</b>				
	Validasi proses dilakukan terhadap setiap desain produk atau proses baru, atau terjadinya perubahan yang signifikan untuk menghasilkan produk yang memenuhi persyaratan mutu	Memiliki prosedur validasi proses untuk menjamin produksi obat ikan yang memenuhi persyaratan mutu produk			
		Validasi dilakukan setiap kali ada perubahan yang berdampak pada proses, peralatan atau bahan yang dapat mempengaruhi mutu produk			
<b>6.3</b>	<b>Pencegahan kontaminasi silang</b>				
	Melakukan pencegahan terhadap potensi kontaminasi silang akibat tidak terkendalinya debu, gas, uap, percikan atau organisme dari bahan atau produk yang sedang diproses, dari sisa yang tertinggal pada alat dan/atau pakaian kerja operator (berupa: bahan yang dapat menimbulkan sensitisasi kuat, preparat biologis yang mengandung mikroba hidup, hormon tertentu, bahan toksik dan bahan berbahaya lainnya)	Memiliki prosedur pembersihan dan dekontaminasi yang efektif			
		Dilakukan pemeriksaan efektivitas secara berkala terhadap tindakan pencegahan terhadap kontaminasi silang sesuai prosedur yang ditetapkan			
		Khusus untuk produk yang mengandung bahan kimia, bakteri hidup dan/atau produk lain yang memerlukan penanganan khusus diproduksi di dalam bangunan terpisah			
		Peralatan dan ruangan dalam kondisi bersih menggunakan desinfektan yang tepat dan pengaturan bahan baku yang higienis, tersedia ruang penyangga udara atau sistem penghisap udara			

<b>6.4</b>	<b>Sistem penomoran <i>batch</i>/lot</b>				
	Memastikan bahwa setiap <i>batch</i> atau lot produk antara, produk ruahan, atau produk jadi dapat diidentifikasi.	Sistem penomoran <i>batch</i> atau <i>lot</i> dapat menjamin nomor <i>batch</i> atau lot yang sama tidak dipakai secara berulang			
Alokasi nomor <i>batch</i> atau <i>lot</i> segera dicatat dalam suatu buku log, mencakup tanggal, identitas produk, dan volume <i>batch</i> atau <i>lot</i> tersebut					
<b>6.5</b>	<b>Penimbangan dan penyerahan</b>				
	Proses penimbangan atau perhitungan dan penyerahan bahan awal, produk antara dan produk ruahan dianggap sebagai bagian dari siklus produksi dan memerlukan dokumentasi serta rekonsiliasi yang lengkap	Bahan awal, produk antara dan produk ruahan yang digunakan harus sesuai hasil pengawasan bagian mutu			
		Penimbangan dan penyerahan bahan awal, produk antara dan produk ruahan menggunakan peralatan yang sesuai peruntukannya serta dapat menghindari terjadinya pencampuran dan kontaminasi silang			
		Diberikan penandaan yang jelas terhadap produk yang ditimbang dan diserahkan			
Ketepatan identitas dan jumlah yang ditimbang dilakukan oleh dua petugas secara terpisah serta diperiksa ulang kebenarannya dan ditandatangani oleh penyelia produksi sebelum diserahkan ke bagian produksi					

<b>6.6</b>	<b>Pengembalian</b>				
	Pengembalian bahan awal, produk antara dan produk ruahan (dikecualikan untuk produk steril) yang dikembalikan ke gudang penyimpanan didokumentasikan dengan baik.	Bahan awal, produk antara, dan produk ruahan tidak dikembalikan ke gudang penyimpanan kecuali memenuhi spesifikasi yang telah ditetapkan			
		Semua bahan awal, produk antara, dan produk ruahan yang dikembalikan ke gudang penyimpanan didokumentasikan dengan benar dan direkonsiliasi			
<b>6.7</b>	<b>Pengolahan</b>				
	Semua bahan dalam pengolahan harus diperiksa sebelum digunakan. Wadah dan tutup yang digunakan harus bersih dan dibuat dari bahan yang sesuai sifat dan jenisnya untuk melindungi produk atau bahan terhadap kontaminasi dan kerusakan	Kegiatan pengolahan mengikuti prosedur dan setiap penyimpangan dipertanggungjawabkan dan dilaporkan			
		Semua wadah dan peralatan diberi label yang tepat yang menyatakan tahap pengolahan			
		Semua produk antara atau produk ruahan diberi label dan dikarantina sampai dinyatakan lulus oleh bagian Pengawasan Mutu			
Hasil nyata tiap tahap pengolahan <i>batch atau lot</i> dicatat dan dibandingkan dengan rencana produksi					
<b>6.8</b>	<b>Bahan dan produk kering</b>				
	Desain, pemeliharaan, serta penggunaan sarana dan peralatan untuk pengolahan bahan dan produk kering harus dapat mengendalikan debu dan kontaminasi silang	Desain, pemeliharaan, serta penggunaan sarana dan peralatan untuk pengolahan bahan dan produk kering harus mampu mengendalikan debu dan kontaminasi silang			

		Memasang sistem penghisap udara yang efektif dengan letak pembuangan dapat menghindari terjadinya kontaminasi terhadap produk atau proses lainnya				
		Tidak menggunakan peralatan berbahan gelas atau logam				
<b>6.9</b>	<b>Pencampuran dan granulasi</b>					
	Proses pencampuran dan granulasi yang menggunakan mesin pencampur, pengayak dan pengaduk dilengkapi dengan sistem pengendali debu, kecuali menggunakan sistem tertutup	Mesin pencampur, pengayak, dan pengaduk dilengkapi dengan sistem pengendali debu, kecuali menggunakan sistem tertutup				
		Tersedia dokumen produksi induk untuk mencatat parameter operasional yang kritis untuk tiap proses pencampuran, pengadukan, dan pengeringan				
<b>6.10</b>	<b>Pencetak tablet</b>					
	Proses pencetakan tablet dilengkapi dengan sistem pengendali debu	Mesin pencetak tablet hendaknya dilengkapi dengan fasilitas pengendali debu yang efektif dan ditempatkan sedemikian rupa untuk menghindari campur baur antar produk				
		Tiap mesin ditempatkan dalam ruangan terpisah, kecuali mesin tersebut digunakan untuk produk yang sama atau dilengkapi sistem pengendali udara yang tertutup				

<b>6.11</b>	<b>Cairan (non steril)</b>				
	<p>Produksi cairan terlindung dari pencemaran mikroba dan pencemaran lainnya dan dianjurkan menggunakan sistem tertutup untuk produksi dan pemindahan selama proses (transfer)</p>	<p>Penggunaan sistem tertutup untuk produksi dan transfer sangat dianjurkan, area produksi diberi ventilasi yang efektif</p>			
		<p>Desain pemasangan tangki, wadah, pipa dan pompa memudahkan pembersihan dan sanitasi</p>			
		<p>Penggunaan peralatan dari kaca sedapat mungkin dihindarkan</p>			
		<p>Kualitas kimia dan mikrobiologi air yang digunakan ditetapkan dan selalu dipantau, pemeliharaan sistem air diperhatikan untuk menghindari perkembangbiakan mikroba</p>			
		<p>Jaringan pipa yang digunakan untuk transfer/mengalirkan bahan, mudah dibongkar dan dibersihkan</p>			
		<p>Ketelitian sistem pengukur diverifikasi. Alat pengukur terbuat dari bahan yang tidak bereaksi dan tidak menyerap, telah dikalibrasi. Penggunaan alat terpisah untuk setiap wadah</p>			
		<p>Proses pencampuran dan pengisian divalidasi, untuk memastikan produk selalu dalam keadaan homogen</p>			
		<p>Apabila produk ruahan tidak langsung dikemas, dibuat ketentuan mengenai waktu paling lama produk ruahan boleh disimpan</p>			

<b>6.12</b>	<b>Bahan pengemas</b>					
	Pengadaan, penanganan dan pengawasan bahan pengemas primer dan bahan pengemas cetak lain hendaknya diberi perhatian yang sama seperti terhadap bahan awal.	Bahan cetak disimpan dengan keamanan yang memadai dan orang yang tidak berkepentingan dilarang masuk				
		Tiap <i>batch</i> bahan pengemas primer diberi nomor yang spesifik atau penandaan yang menunjukkan identitasnya				
		Bahan pengemas yang tidak berlaku lagi atau usang dimusnahkan dan pemusnahannya dicatat				
Untuk menghindari pencampuran, hanya satu jenis bahan pengemas cetak atau bahan cetak yang diperbolehkan diletakkan di tempat kodifikasi pada saat yang sama						
<b>6.13</b>	<b>Kegiatan pengemasan</b>					
	Pengemasan produk ruahan menjadi produk jadi dilaksanakan di bawah pengendalian yang ketat untuk menjaga identitas, keutuhan, dan mutu produk akhir yang dikemas	Memiliki prosedur tertulis terkait pengemasan yang meliputi: penerimaan dan identitas produk ruahan dan bahan pengemas, pengawasan selama proses pengemasan, pencocokan ulang produk ruahan dalam kemasan, serta pemeriksaan hasil akhir pengemasan				
		Dilakukan pemeriksaan sebelum kegiatan pengemasan untuk memastikan kebersihan area kerja dan peralatan serta bebas dari produk lain, sisa produk lain atau dokumen lain				
Semua penerimaan produk ruahan, bahan pengemas, dan bahan cetak lain diperiksa dan diverifikasi kebenarannya sesuai prosedur pengemasan						

<p><b>6.14</b></p>	<p><b>Pra kodifikasi bahan pengemas</b></p>						
<p>Label, karton, dan bahan pengemas serta bahan cetak yang memerlukan pra-kodifikasi dengan nomor batch atau lot, tanggal kedaluwarsa dan informasi lain sesuai dengan perintah pengemasan diawasi dengan ketat pada tiap tahap proses</p>	<p>Dilakukan pengawasan yang ketat terhadap bahan pengemas yang memerlukan pra-kodifikasi pada tiap tahap proses, sejak diterima dari gudang sampai menjadi bagian dari produk atau dimusnahkan</p>						
	<p>Bahan pengemas dan bahan cetak lain yang sudah dialokasikan untuk pra-kodifikasi disimpan dalam wadah tertutup rapat dan ditempatkan pada area terpisah serta terjamin keamanannya</p>						
	<p>Proses pra-kodifikasi bahan pengemas dan bahan cetak lain dilakukan di area yang terpisah dari kegiatan pengemasan lainnya</p>						
	<p>Seluruh bahan pengemas dan bahan cetak lain yang telah diberi pra-kodifikasi diperiksa sebelum dipindahkan ke area pengemasan</p>						
<p><b>6.15</b></p>	<p><b>Kesiapan jalur</b></p>						
<p>Personil penanggung jawab yang ditunjuk dari bagian pengemasan melakukan pemeriksaan kesiapan jalur sesuai dengan prosedur yang disetujui oleh Kepala Bagian Manajemen Mutu sebelum menempatkan bahan pengemas dan bahan cetak lain pada jalur pengemasan</p>	<p>Memiliki prosedur tertulis terkait kesiapan jalur untuk memastikan semua bahan dan produk yang sudah dikemas dari kegiatan pengemasan sebelumnya telah dipindahkan dari jalur pengemasan dan area sekitarnya, memeriksa dan memastikan kebersihan jalur dan peralatan yang akan digunakan</p>						
<p><b>6.16</b></p>	<p><b>Proses pengemasan</b></p>						
<p>Risiko kesalahan dalam pengemasan dapat</p>	<p>Proses pengemasan dilakukan sesuai prosedur</p>						

	dihindari dengan cara: pelabelan dan penandaan batch yang mampu telusur (misalnya: menggunakan alat pemindai dan penghitung label elektronik), mendesain khusus label dan bahan cetak lain untuk tiap produk yang berbeda, serta melakukan pemeriksaan secara visual maupun independen selama pengemasan berlangsung	Semua personil bagian pengemasan memahami proses pengemasan dan melaporkan setiap penyimpangan yang ditemukan kepada Kepala Bagian Manajemen Mutu				
<b>6.17</b>	<b>Penyelesaian kegiatan pengemasan</b>					
	Kemasan terakhir diperiksa dengan cermat untuk memastikan bahwa kemasan produk sesuai dengan Prosedur Pengemasan.	Hanya produk yang berasal dari satu <i>batch</i> dari satu kegiatan pengemasan yang boleh ditempatkan dalam satu palet				
		Kelebihan bahan pengemas dan produk ruahan yang akan disingkirkan diawasi dengan ketat, dihitung, dicatat dan tidak dapat dikembalikan ke gudang bahan awal				
		Setelah hasil pencocokan ulang disetujui, produk jadi ditempatkan di area karantina produk jadi sambil menunggu keputusan dari Kepala Bagian Manajemen Mutu				
<b>6.18</b>	<b>Pengawasan selama proses</b>					
	Pengawasan selama proses dilakukan untuk memastikan keseragaman batch dan keutuhan obat ikan. Prosedur tertulis yang menjelaskan pengambilan sampel, pengujian atau pemeriksaan yang harus dilakukan selama proses dari tiap batch produk	Tersedia prosedur tertulis untuk pengawasan selama proses				
		Dilakukan pengambilan sampel pada awal, tengah, dan akhir proses selama proses pengolahan dan pengemasan <i>batch</i>				

	<p>dilaksanakan sesuai metode yang telah disetujui oleh Kepala Bagian Manajemen Mutu</p>	<p>Hasil pengujian/inspeksi selama proses dicatat, dan dokumen tersebut menjadi bagian dari catatan <i>batch</i></p>				
		<p>Spesifikasi pengawasan selama proses konsisten dengan spesifikasi produk</p>				
<p><b>6.19</b></p>	<p><b>Bahan dan produk yang ditolak, dipulihkan dan dikembalikan</b></p>					
	<p>Bahan dan produk yang ditolak, dipulihkan dan dikembalikan diberi penandaan yang jelas dan diproses lebih lanjut sesuai prosedur</p>	<p>Bahan dan produk yang ditolak diberi penandaan yang jelas dan disimpan terpisah di area penolakan dengan akses terbatas</p>				
		<p>Pengolahan ulang produk hanya diperbolehkan jika mutu produk akhir tidak terpengaruh, spesifikasi produk pulihan terpenuhi dan prosesnya dikerjakan sesuai prosedur</p>				
		<p>Pemulihan semua atau sebagian dari <i>batch</i> sebelumnya yang memenuhi persyaratan mutu dengan cara penggabungan ke dalam <i>batch</i> lain dari produk yang sama pada suatu tahap pembuatan obat ikan</p>				
		<p><i>Batch</i> yang mengandung produk pulihan hanya boleh diluluskan setelah semua <i>batch</i> asal produk pulihan yang bersangkutan telah dinilai dan dinyatakan memenuhi spesifikasi yang ditetapkan</p>				
		<p>Produk yang dikembalikan dari peredaran dan telah lepas dari pengawasan produsen pembuat dimusnahkan</p>				

<b>6.20</b>	<b>Karantina dan penyerahan produk jadi</b>					
	Karantina produk jadi merupakan tahap akhir pengendalian sebelum penyerahan ke gudang dan siap untuk didistribusikan. Karantina produk jadi sebelum diluluskan untuk diserahkan ke gudang, pengawasan yang ketat hendaklah dilaksanakan untuk memastikan produk dan catatan pengemasan batch atau lot memenuhi semua spesifikasi yang ditentukan	Memiliki prosedur tertulis cara penyerahan produk jadi ke area karantina sampai dengan pemindahan selanjutnya ke gudang produk jadi				
		Kecuali sampel untuk pengawasan mutu, tidak boleh ada produk yang diambil dari suatu <i>batch</i> atau <i>lot</i> selama produk tersebut masih ditahan di area karantina				
		Produk jadi yang memerlukan kondisi penyimpanan khusus diberi penandaan yang jelas dan disimpan di area karantina dengan kondisi yang sesuai				
Dilakukan pencatatan pemasukan <i>batch</i> atau <i>lot</i> kedalam kartu stok						
<b>6.21</b>	<b>Catatan pengendalian pengiriman obat ikan</b>					
	Tersedia catatan pengendalian pengiriman obat ikan untuk memastikan produk yang pertama masuk dikirim terlebih dahulu ( <i>First in First Out</i> /FIFO atau <i>First Expired First Out</i> /FEFO).	Tersedia prosedur distribusi obat ikan				
		Tersedia catatan distribusi tiap <i>batch</i> atau <i>lot</i> obat ikan untuk mempermudah penyelidikan				
Pengiriman obat ikan dilakukan dengan konsep FIFO atau FEFO						
<b>6.22</b>	<b>Penyimpanan bahan awal, bahan pengemas, produk antara, produk ruahan dan produk jadi</b>					
	Dilakukan pemisahan penyimpanan bahan awal, bahan pengemas, produk antara, produk ruahan dan produk jadi diberi informasi/keterangan yang sesuai.	Penyimpanan produk antara, produk ruahan dan produk jadi dikarantina di area gudang yang terpisah dari kegiatan lain selama menunggu hasil uji mutu dan penentuan status				
Bahan dan produk tidak diletakkan langsung di lantai						

		Antar bahan dan produk diletakkan dengan jarak yang cukup			
		Tersedia data pemantauan suhu dan kelembaban penyimpanan untuk dievaluasi			
		Tersedia kartu stok setiap <i>batch</i> atau <i>lot</i> bahan awal, bahan pengemas, produk antara, produk ruahan, dan produk jadi yang disimpan di area gudang dan didokumentasikan dengan baik			
<b>6.23</b>	<b>Pengiriman</b>				
	Pengiriman bahan baku dan obat ikan memperhatikan kondisi penyimpanan	Tersedia prosedur tertulis terkait pengiriman dan didokumentasikan			
		Pengiriman bahan atau obat ikan dilaksanakan setelah ada order pengiriman			
		Wadah luar yang akan dikirim memberikan perlindungan yang cukup terhadap seluruh pengaruh luar serta diberi label yang jelas dan tidak mudah terhapus			
		Memiliki catatan pengiriman yang memuat: tanggal pengiriman, nomor pesanan, nama dan alamat pelanggan, uraian tentang produk, serta kondisi penyimpanan saat pengiriman			
		Semua catatan mudah diakses dan tersedia bila diminta			

6.24	Cara penyimpanan dan pengiriman obat yang baik					
<p>Penyimpanan obat ikan bagi produsen yang melakukan distribusi obat ikan harus menerapkan prinsip-prinsip Cara Distribusi Obat Ikan yang Baik (CDOIB)</p>	<p>Memiliki prosedur tertulis terkait penyimpanan dan pengiriman dan didokumentasikan</p>					
	<p>Area penyimpanan dan pengiriman dapat dikendalikan untuk menjamin mutu obat ikan</p>					
	<p>Area penyimpanan dan pengiriman harus terpisah, terlindung dari pengaruh luar yang dapat menurunkan mutu produk</p>					
	<p>Akses masuk dan keluar untuk masing-masing area penyimpanan dan pengiriman dapat bergabung, dengan ketentuan bahwa tersedia sistem pencegahan atau penjaminan tidak terjadinya campur baur antara proses penyimpanan dan pengiriman</p>					
	<p>Akses masuk ke area penyimpanan dan pengiriman hanya diberikan kepada personil yang berwenang, dengan dilengkapi kontrol akses yang memadai</p>					
	<p>Pengiriman obat ikan dilaksanakan setelah ada order pengiriman</p>					
	<p>Wadah luar yang akan dikirim memberikan perlindungan yang cukup terhadap seluruh pengaruh luar serta diberi label yang jelas dan tidak mudah terhapus</p>					
	<p>Tersedia catatan pengiriman yang mudah diakses dan memuat: tanggal pengiriman, nomor pesanan, nama dan alamat pelanggan, uraian tentang produk, serta kondisi penyimpanan saat pengiriman</p>					

7	<b>PENGAWASAN MUTU</b>				
7.1	<b>Cara berlaboratorium pengawasan mutu yang baik</b>				
	Pengawasan mutu dilakukan dengan memperhatikan cara berlaboratorium yang baik	Memiliki bangunan, fasilitas dan peralatan laboratorium yang diatur sedemikian rupa untuk meminimalkan risiko kontaminasi silang			
		Tersedia dokumentasi mengenai spesifikasi, <b>prosedur pengambilan sampel</b> , prosedur pengujian, catatan laboratorium, prosedur dan catatan kalibrasi/kualifikasi, prosedur penyelidikan terhadap hasil uji, laporan pengujian (bisa dalam bentuk CoA), data pemantauan lingkungan, dan catatan validasi metode analisis			
7.2	<b>Pengambilan sampel</b>				
	Kegiatan pengambilan sampel dilaksanakan dan dicatat sesuai dengan prosedur tertulis	Memiliki prosedur pengambilan sampel; Sampel mewakili bets bahan atau produk; Tiap wadah sampel diberi label yang menjelaskan isi, disertai nomor bets, tanggal pengambilan sampel dan wadah yang diambil			
		Personel yang mengambil sampel memiliki kompetensi yang relevan			
		Memiliki prosedur pemastian identitas bahan awal dan bahan pengemas			
7.3	<b>Pengujian</b>				
		Memiliki dan menerapkan prosedur validasi/verifikasi metode analisis			
		Memiliki catatan hasil pengujian			

		<p>Pengawasan selama proses, termasuk yang dilakukan dalam area produksi oleh personel produksi dilaksanakan menurut metode yang disetujui Kepala Pengawasan mutu</p> <p>Memiliki prosedur penanganan pereaksi, larutan, baku pembanding dan media pembenihan</p> <p>Memiliki prosedur dekontaminasi media dan galur mikrobiologi bekas pakai, serta prosedur penyimpanan media mikrobiologi</p> <p>Memiliki prosedur penanganan hewan uji</p>				
<b>7.4</b>	<b>Persyaratan pengujian</b>	<p>Bahan awal, bahan pengemas dan produk dipastikan telah diuji kesesuaiannya terhadap spesifikasi untuk identitas, kekuatan, kemurnian dan parameter mutu lainnya</p> <p>Memiliki prosedur pemantauan lingkungan (mutu air, lingkungan produksi dan kontaminan udara) dan dilakukan secara berkala</p>				
<b>7.5</b>	<b>Program stabilitas pasca pemasaran</b>					
	<p>Stabilitas pasca pemasaran adalah untuk memantau produk selama masa edar dan untuk menentukan bahwa produk tetap, dan dapat diprakirakan akan tetap, memenuhi spesifikasinya selama dijaga dalam kondisi penyimpanan yang tertera pada label</p>	<p>Memiliki prosedur pemantauan stabilitas pasca pemasaran</p> <p>Memiliki prosedur penanganan produk jika hasil uji di luar spesifikasi (HULS), Semua hasil HULS yang dikonfirmasi, atau tren negatif yang signifikan, bets produk yang terpengaruh di pasaran dilaporkan kepada Direktur Jenderal</p>				

7.6	<b>Pembuatan dan analisis obat ikan berdasarkan kontrak</b>					
	<p>Pembuatan dan analisis obat ikan berdasarkan kontrak harus dibuat secara benar, disetujui dan dikendalikan untuk menghindari kesalahpahaman yang dapat menyebabkan produk atau pekerjaan dengan mutu yang tidak memuaskan</p>	<p>Kontrak tertulis antara pemberi kontrak dan penerima Kontrak harus dibuat secara jelas yang memuat hak dan kewajiban masing-masing pihak serta formulasi dan spesifikasi produk</p>				
<p>Pemberi kontrak wajib menilai kualifikasi, kesesuaian, kompetensi dan menyediakan informasi dan pengetahuan ke penerima kontrak untuk melaksanakan pekerjaan yang dikontrakkan secara benar sesuai dengan peraturan obat ikan. Kualifikasi penerima kontrak untuk pembuatan obat ikan harus memiliki NIB sebagai produsen obat ikan, memiliki formulasi dan spesifikasi obat jadi, serta melakukan pengawasan mutu terhadap obat jadi pada masing masing <i>batch</i> atau lot</p>						
<p>Penerima kontrak untuk pembuatan obat ikan harus memiliki sertifikat CPOIB sesuai ruang lingkup obat ikan yang sejenis, dan tidak mensubkontrakkan ke pihak lain</p>						
<p>Kontrak pembuatan obat ikan dilakukan per merek obat ikan dengan masa berlaku sesuai ketentuan perundang undangan</p>						
<p>Penerima kontrak untuk analisis obat ikan harus laboratorium yang terakreditasi SNI ISO/IEC 17025 (laboratorium penguji)</p>						
7.7	<b>Penerapan pengawasan mutu</b>					
	<p>Pengawasan mutu mencakup: dokumentasi, pengambilan sampel, personalia, bahan</p>	<p>Bagian pengawas mutu bekerja sesuai tugas dan kewenangannya</p>				

	<p>awal, bahan pengemas, spesifikasi, pengujian, program stabilitas pasca pemasaran, transfer metode analisis dan termasuk prosedur pelulusan yang memastikan bahwa semua pengujian yang relevan telah dilakukan</p>	<p>Pelaksanaan pengawasan mutu dilakukan sesuai ketentuan perundang-undangan yang berlaku</p> <p>Produsen obat ikan menerapkan Cara Berlaboratorium Pengawasan Mutu yang Baik meliputi bangunan dan fasilitas, personil, peralatan, pereaksi media kultur, baku pembanding/standar baku, Spesifikasi dan prosedur pengujian, catatan analisis, penanganan pengambilan sampel, penanganan bahan awal, pemeriksaan dan pengujian bahan awal, produk ruahan dan produk jadi, penanganan bahan pengemas, pemantauan lingkungan, pengawasan selama proses, pengujian ulang bahan yang diluluskan, penanganan pengolahan ulang, evaluasi pengawasan mutu terhadap prosedur produksi, pengujian stabilitas</p> <p>Memiliki personil, bangunan dan fasilitas laboratorium pengawasan mutu yang memadai (bila tidak tersedia personil dan fasilitas laboratorium dapat dilakukan subkontrak sesuai poin 7.6)</p>				
<p><b>8</b></p>	<p><b>INSPEKSI DIRI (AUDIT INTERNAL) DAN AUDIT MUTU</b></p> <p>Produsen obat ikan memiliki program inspeksi diri dan audit mutu. Audit mutu terdiri dari audit terhadap pemasok bahan baku serta audit mutu penerapan CPOIB yang dilakukan oleh Direktur Jenderal. Inspeksi diri dan audit mutu bertujuan untuk mengevaluasi semua aspek produksi dan pengawasan mutu produsen obat ikan sesuai ketentuan CPOIB yang dilakukan secara rutin maupun pada situasi khusus oleh petugas yang kompeten dari produsen obat ikan atau auditor luar yang independen. Prosedur dan catatan pelaksanaan inspeksi diri didokumentasikan</p>					
<p><b>8.1</b></p>	<p><b>Inspeksi diri (audit internal)</b></p>					
	<p>Inspeksi diri dilakukan untuk mengevaluasi penerapan CPOIB, serta rencana tindak</p>	<p>Memiliki prosedur dan catatan pelaksanaan inspeksi diri (audit internal)</p>				

	lanjut perbaikannya. Inspeksi diri dilakukan terhadap masing-masing bagian sesuai kebutuhan, sedangkan secara menyeluruh dilakukan sekurang-kurangnya 1 (satu) kali setahun. Frekuensi inspeksi diri hendaklah tertulis dalam prosedur inspeksi diri. Tim pelaksana inspeksi diri paling sedikit 3 (tiga) orang yang kompeten dan harus independen satu dengan yang lainnya	Frekuensi inspeksi diri secara menyeluruh dilakukan sekurang-kurangnya 1 (satu) kali setahun				
		Inspeksi diri dilaksanakan paling sedikit 3 (tiga) orang yang kompeten dan harus independen satu dengan yang lainnya				
<b>8.2</b>	<b>Audit mutu penerapan CPOIB</b>					
	Audit mutu penerapan CPOIB meliputi pemeriksaan dan penilaian semua atau sebagian dari sistem manajemen mutu yang bertujuan untuk meningkatkan mutu obat ikan	Memiliki perencanaan dan kelengkapan persyaratan audit mutu penerapan CPOIB				
		Semua temuan ketidaksesuaian pada audit mutu periode sebelumnya sudah ditindaklanjuti				
<b>8.3</b>	<b>Audit mutu pemasok bahan baku obat ikan</b>					
	Pelaksanaan audit mutu pemasok bahan baku obat ikan dan bahan pengemas dilakukan oleh pejabat yang berwenang (Kepala Bagian Manajemen Mutu/Pemastian Mutu) untuk memastikan terpenuhinya spesifikasi yang telah ditentukan	Memiliki prosedur tertulis dan catatan pelaksanaan audit mutu pemasok bahan baku dan bahan pengemas obat ikan				
		Dilakukan evaluasi sebelum pemasok disetujui dan dimasukkan ke dalam daftar pemasok atau spesifikasi. Evaluasi hendaklah mempertimbangkan riwayat pemasok dan sifat bahan yang dipasok				
		Hasil audit mutu pemasok bahan baku dan bahan pengemas obat ikan ditindaklanjuti dengan kaji ulang				
<b>9</b>	<b>PENANGANAN KELUHAN TERHADAP PRODUK, PENARIKAN KEMBALI PRODUK DAN PRODUK KEMBALIAN</b>					
	Semua keluhan dan informasi lain yang berkaitan dengan kemungkinan terjadi kerusakan Obat Ikan dikaji sesuai prosedur yang					

	ditetapkan, dilakukan sistem penarikan kembali produk dari peredaran apabila ditemukan produk yang cacat mutu atau bila ada laporan mengenai reaksi yang merugikan dan serius serta beresiko terhadap bahaya kesehatan					
<b>9.1</b>	<b>Keluhan</b>					
	Personil yang bertanggung jawab untuk menangani keluhan adalah Kepala bagian Mutu (Pemastian Mutu), tersedia prosedur menghadapi keluhan yang merinci penyidikan, evaluasi, tindak lanjut (tindakan perbaikan, pertimbangan untuk penarikan kembali produk atau tindakan lain yang tepat), catatan keluhan dikaji secara berkala. Informasi terkait kemungkinan tindakan kesalahan pembuatan, kerusakan produk, pemalsuan atau segala hal lain yang serius mengenai mutu produk disampaikan kepada Direktur Jenderal	Tersedia prosedur dan catatan tentang penanganan keluhan yang mencakup penyidikan, evaluasi, tindak lanjut dan pengkajian catatan keluhan secara berkala				
<b>9.2</b>	<b>Penarikan kembali produk</b>					
	Tersedia prosedur tertulis terkait penarikan kembali produk, diperiksa secara berkala dan dimutakhirkan untuk mengatur segala tindakan penarikan kembali. Proses penarikan kembali produk (1 atau beberapa atau seluruh batch) dari peredaran karena ditemukan produk yang cacat mutu atau ada laporan mengenai reaksi merugikan yang serius/berisiko terhadap kesehatan ikan dan manusia	Memiliki prosedur dan catatan tentang penanganan penarikan kembali produk	Melakukan pencocokan ulang terhadap informasi penarikan kembali produk			

<b>9.3</b>	<b>Produk kembalian</b>					
	<p>Produk obat ikan yang telah beredar dikembalikan ke industri obat ikan karena keluhan kerusakan/kadaluarsa/alasan lainnya. Penanganan produk kembalian dan tindak lanjutnya didokumentasikan dan dilaporkan. Bila produk harus dimusnahkan, dokumentasi mencakup berita acara pemusnahan yang diberi tanggal dan ditandatangani oleh personil yang melaksanakan dan personil yang menyaksikan pemusnahan. Pemusnahan dapat dilakukan di fasilitas produsen maupun pihak ketiga (berdasarkan kontrak)</p>	<p>Memiliki prosedur dan catatan tentang penanganan produk kembalian</p>				
		<p>Melakukan pencocokan ulang terhadap informasi produk kembalian</p>				
<b>10</b>	<b>DOKUMENTASI</b>					
	<p>Produsen obat ikan harus memiliki dokumentasi sistem mutu yang mencakup seluruh prosedur tertulis dan catatan yang berkaitan dengan pembuatan obat ikan. Dokumentasi meliputi manajemen mutu, personalia, bangunan dan fasilitas, peralatan, sanitasi dan higiene, produksi, pengawasan mutu, inspeksi diri dan audit mutu, penanganan keluhan terhadap produk, penarikan kembali produk dan produk kembalian serta catatan pemusnahan</p>	<p>Memiliki dokumentasi dan catatan terkait seluruh aspek penerapan CPOIB</p>				
		<p>Melakukan pengendalian dan reviu terhadap seluruh dokumen penerapan CPOIB</p>				

<p><b>11</b></p>	<p><b>KUALIFIKASI DAN VALIDASI</b></p>				
<p>Kualifikasi dan/atau validasi dilakukan sebagai bukti pengendalian terhadap aspek kritis dari peralatan, analisis dan proses yang dilakukan oleh produsen obat ikan. Perubahan signifikan terhadap peralatan, analisis dan proses yang dapat mempengaruhi mutu produk harus dikualifikasi dan/atau divalidasi. Pendekatan dengan kajian risiko harus digunakan untuk menentukan ruang lingkup dan cakupan kualifikasi dan/atau validasi diterapkan sepanjang siklus hidup obat</p>					
<p><b>11.1</b></p>	<p><b>Kualifikasi</b></p>				
<p>Tahapan kualifikasi meliputi penetapan spesifikasi kebutuhan pengguna, Factory Acceptance Testing (FAT) dan Site Acceptance Testing (SAT), kualifikasi desain, kualifikasi instalasi, kualifikasi operasional dan kualifikasi kinerja dengan mempertimbangkan semua tahap mulai dari awal sampai pada akhir penggunaan peralatan, fasilitas, sarana penunjang dan sistem komputerisasi.</p>		<p>Tersedia spesifikasi peralatan, fasilitas, sarana penunjang atau sistem yang didefinisikan dalam SKP dan/atau spesifikasi fungsional</p>			
		<p>Desain fasilitas, sistem atau peralatan baru harus memenuhi ketentuan CPOIB dan didokumentasikan</p>			
		<p>Kualifikasi Instalasi (KI) dilakukan terhadap fasilitas, sistem dan peralatan baru atau yang dimodifikasi dan meliputi instalasi peralatan, pipa dan sarana penunjang; pengumpulan dan penyusunan dokumen pengoperasian, perawatan peralatan dari pemasok; ketentuan kalibrasi dan verifikasi bahan konstruksi</p>			
		<p>Kualifikasi operasional (KO) mencakup kalibrasi, prosedur pengoperasian dan pembersihan, pelatihan operator dan ketentuan perawatan preventif dalam dokumen tertulis</p>			
		<p>Kualifikasi Kinerja (KK) mencakup pengujian dengan menggunakan bahan baku, bahan pengganti yang memenuhi spesifikasi atau produk simulasi yang dilakukan berdasarkan pengetahuan tentang proses, fasilitas, sistem dan peralatan</p>			

<p><b>11.2</b></p>	<p><b>Kualifikasi sarana penunjang</b></p>				
	<p>Kualifikasi sarana penunjang bangunan ditujukan untuk menjaga mutu uap air, air, udara, gas dan lain-lain setelah proses instalasi sarana penunjang untuk menjaga kualitas produk obat ikan yang dihasilkan. Kualifikasi harus memperhitungkan faktor risiko adanya kemungkinan kontak langsung dengan produk, misal sistem tata udara, atau kontak tidak langsung misal melalui alat penukar panas</p>	<p>Tersedia prosedur untuk mengkonfirmasi mutu uap air, air, udara, gas dan lain-lain setelah proses instalasi sarana penunjang</p>			
	<p>Tersedia kajian faktor risiko yang berkaitan dengan kualitas produk baik faktor yang kontak langsung seperti sistem tata udara maupun yang tidak langsung seperti alat penukar panas</p>				
<p><b>11.3</b></p>	<p><b>Perencanaan validasi</b></p>				
	<p>Seluruh kegiatan validasi direncanakan dan didokumentasikan</p>	<p>Unsur utama program validasi dirinci dengan jelas berdasarkan identifikasi aspek kritis dan didokumentasikan di dalam Rencana Induk Validasi (RIV) yang mencakup sekurang-kurangnya data sebagai berikut: kebijakan validasi; struktur organisasi kegiatan validasi; ringkasan fasilitas, sistem, peralatan dan proses yang akan divalidasi; format dokumen: format protokol dan laporan validasi, perencanaan dan jadwal pelaksanaan; pengendalian perubahan; dan acuan dokumen yang digunakan. Strategi kualifikasi dan validasi, termasuk rekualifikasi, bila diperlukan</p>			
	<p>Kegiatan kualifikasi dan validasi dilakukan sepanjang siklus hidup validasi dan dikerjakan oleh personil yang telah mendapat pelatihan dan mengikuti prosedur yang telah disetujui dan membuat laporan kepada kepala pemastian mutu</p>				

		Kegiatan kualifikasi dan validasi dilakukan dengan pendekatan manajemen risiko mutu dan didokumentasikan dengan jelas				
<b>11.4</b>	<b>Validasi proses</b>					
	Validasi proses mencakup validasi awal dari proses baru, validasi bila terjadi perubahan proses, transfer lokasi pembuatan, dan verifikasi proses on-going. Validasi proses memastikan semua atribut mutu dan parameter proses kritis dalam keadaan terkendali dan mutu produk memenuhi persyaratan secara konsisten. Dasar penetapan parameter proses dan atribut mutu yang kritis atau tidak kritis didokumentasikan dengan jelas, dengan mempertimbangkan hasil penilaian risiko	Tersedia prosedur validasi proses baik untuk proses baru, perubahan proses, transfer lokasi pembuatan dan verifikasi proses <i>on-going</i>				
		Tersedia kajian yang terdokumentasi untuk menetapkan parameter proses dan atribut mutu kritis atau tidak kritis berbasis risiko				
<b>11.5</b>	<b>Verifikasi transportasi</b>					
	Verifikasi transportasi dilakukan sesuai dengan kondisi yang ditentukan dalam nomor pendaftaran obat ikan, label, spesifikasi produk. Kondisi lain juga harus dikendalikan dan dipantau, misal penundaan transportasi, kegagalan perangkat pemantau, penambahan nitrogen cair (yang hilang), kerentanan produk dan faktor lain yang relevan. Pemantauan dan pencatatan kondisi lingkungan kritis harus dilakukan secara terus menerus	Tersedia prosedur verifikasi transportasi sesuai dalam nomor pendaftaran obat ikan, label, spesifikasi produk				
		Tersedia prosedur pengendalian faktor kritis transportasi dan kondisi lain seperti penundaan transportasi, kegagalan perangkat pemantau, penambahan nitrogen cair (yang hilang), kerentanan produk dan faktor lain yang relevan				
		Tersedia catatan pemantauan (rekaman) verifikasi transportasi				

<p><b>11.6</b></p>	<p><b>Validasi pengemasan</b></p>					
<p>Peralatan pengemas primer dan sekunder untuk produk jadi dan produk ruahan harus dikualifikasi, karena dapat berdampak signifikan terhadap integritas dan fungsi kemasan yang benar. Kualifikasi peralatan yang digunakan untuk pengemasan primer harus dilakukan pada rentang operasional minimum dan maksimum yang ditentukan untuk parameter proses kritis seperti suhu, kecepatan mesin, dan tekanan penyegelan, atau faktor lain</p>	<p>Tersedia prosedur kualifikasi pada peralatan pengemas primer dan sekunder untuk produk jadi dan produk ruahan</p>					
	<p>Tersedia kajian dan catatan penentuan parameter kritis seperti: suhu, kecepatan mesin, dan tekanan penyegelan, atau faktor lain</p>					
<p><b>11.7</b></p>	<p><b>Validasi pembersihan</b></p>					
<p>Validasi pembersihan dilakukan untuk konfirmasi efektivitas prosedur pembersihan. Penentuan batas kandungan residu suatu produk, bahan pembersih dan pencemaran mikroba, secara rasional harus didasarkan pada bahan yang terkait dengan proses pembersihan. Batas residu produk harus didasarkan pada evaluasi toksikologi dan ditetapkan batas keberterimaannya dengan mempertimbangkan kemungkinan faktor akumulasi dari beberapa peralatan dalam rangkaian peralatan proses (equipment train).</p>	<p>Tersedia dokumentasi penetapan atas residu produk yang didasarkan pada evaluasi toksikologi dan mempertimbangkan kemungkinan faktor akumulasi dari beberapa peralatan dalam rangkaian peralatan proses (equipment train). Adapun untuk senyawa makromolekul, evaluasi toksikologi didasarkan pada faktor paparan pH ekstrem dan/atau panas, yang dapat memengaruhi stabilitas produk</p>					

<p>Adapun untuk senyawa makromolekul, evaluasi toksikologi tidak dapat diterapkan begitu saja, karena senyawa makromolekul dan peptida terapeutik diketahui terdegradasi dan terdenaturasi bila terpapar pada pH ekstrem dan/atau panas, dan dapat menjadi tidak aktif secara farmakologis. Justifikasi untuk penentuan batas residu didokumentasikan dalam penilaian risiko. Batas tersebut harus diukur dengan metode analisis yang tervalidasi dan memiliki kepekaan untuk mendeteksi residu cemaran atau cemaran. Jika tidak mampu untuk menguji residu produk, parameter lain dapat digunakan, seperti total karbon organik (TOC) dan konduktivitas. Risiko yang ditimbulkan oleh kontaminasi mikroba dan endotoksin hendaklah dipertimbangkan selama penyusunan protokol validasi pembersihan. Pembersihan harus mencakup semua permukaan alat dengan produk dan juga dipertimbangkan untuk bagian alat yang tidak bersentuhan. Semua proses pembersihan, penilaian harus dilakukan untuk menentukan faktor-faktor variabel yang memengaruhi efektivitas dan kinerja pembersihan, misal operator, tingkat</p>		<p>Tersedia metode analisis yang tervalidasi dan memiliki kepekaan untuk mendeteksi residu cemaran atau cemaran. Jika tidak mampu untuk menguji residu produk, maka harus tersedia metode analisis yang tervalidasi untuk menetapkan parameter lain, seperti total karbon organik (TOC) dan konduktivitas</p>				
---	--	---	--	--	--	--

	<p>kerincian prosedur pembersihan seperti waktu pembilasan dll. Jika faktor variabel telah diidentifikasi, situasi terburuk hendaklah digunakan sebagai dasar untuk studi validasi pembersihan. Metode dan interval pembersihan harus ditentukan sehingga diperoleh pembersihan yang efektif. Pengaruh waktu antara pembuatan dan pembersihan dan waktu antara pembersihan dan penggunaan hendaklah diperhitungkan untuk menentukan “waktu tunggu kotor” (dirty hold time) dan “waktu tunggu bersih” (clean hold time) untuk proses pembersihan. Pembersihan secara manual efektivitasnya harus dikonfirmasi pada periode yang telah dijustifikasi. “Uji sampai bersih” (test until clean) bukan merupakan satu-satunya pilihan untuk melakukan validasi pembersihan, demikian juga pemeriksaan kebersihan secara visual tanpa pembuktian uji ulang sampai diperoleh hasil residu yang memenuhi syarat tidak dianggap sebagai pendekatan yang dapat diterima. Protokol validasi pembersihan harus menyatakan posisi tempat pengambilan sampel, alasan pemilihan posisi dan menentukan kriteria keberterimaan. Pengambilan sampel hendaklah dilakukan dengan cara usap</p>	<p>Tersedia protokol validasi pembersihan yang berisi: proses yang menjamin tidak adanya risiko kontaminasi mikroba dan endotoksin; pembersihan dilakukan untuk semua permukaan alat yang bersinggungan dengan produk dan juga dipertimbangkan untuk bagian alat yang tidak bersentuhan namun menentukan kualitas produk; penilaian efektifitas pembersihan harus memperhatikan faktor-faktor variabel yang memengaruhi efektivitas dan kinerja pembersihan, misal operator, tingkat kerincian prosedur pembersihan seperti waktu pembilasan dll; situasi terburuk dari variable yang telah ditentukan harus digunakan sebagai dasar untuk studi validasi pembersihan; metode dan interval pembersihan yang memperhitungkan waktu antara pembuatan dan pembersihan dan waktu antara pembersihan dan penggunaan atau “waktu tunggu kotor” (dirty hold time) dan “waktu tunggu bersih” (<i>clean hold time</i>); pembersihan secara manual efektivitasnya harus dikonfirmasi pada periode yang telah dijustifikasi; pemeriksaan pembersihan tidak boleh hanya didasarkan pada “Uji sampai bersih” (test until clean) dan pemeriksaan secara visual, tetapi harus dengan pembuktian uji ulang sampai diperoleh hasil residu yang memenuhi syarat tidak dianggap sebagai pendekatan yang dapat diterima; posisi tempat pengambilan sampel uji residu yang representative; cara pengambilan sampel yang jelas; penjelasan lain untuk kasus khusus yang dapat dipertanggungjawabkan efektifitas pembersihannya;</p>				
--	---	---	--	--	--	--

	<p>dan/atau bilas atau dengan cara lain tergantung pada peralatan produksi. Bahan dan metode pengambilan sampel tidak boleh memengaruhi hasil. Bila proses pembersihan tidak efektif atau tidak sesuai untuk beberapa peralatan, maka harus digunakan peralatan yang dikhususkan atau tindakan lain yang sesuai untuk tiap produk</p>	<p>Tersedia catatan kajian faktor risiko dan bukti pelaksanaan uji validasi proses pembersihan</p>				
<p><b>11.8</b></p>	<p><b>Pengendalian Perubahan</b></p>					
	<p>Perubahan yang dilakukan untuk memperbaiki kualitas produk obat ikan meliputi perubahan terhadap bahan awal, komponen produk, peralatan proses, lingkungan kerja (atau pabrik), metode produksi atau pengujian ataupun perubahan yang berpengaruh terhadap mutu atau reproduisibilitas proses harus dikendalikan dan dipastikan bahwa proses yang diperbaiki akan menghasilkan suatu produk sesuai mutu yang diinginkan dan konsisten dengan spesifikasi yang telah ditetapkan</p>	<p>Tersedia prosedur tertulis yang merinci langkah yang harus diambil bila ada usulan perubahan terhadap bahan awal, komponen produk, peralatan, proses, bangunan-fasilitas, ragam produk, proses produksi atau metode pengujian, ukuran bets, design space, atau perubahan apa pun pada siklus hidup produk yang mungkin berpengaruh pada mutu atau reproduisibilitas</p>				
		<p>Khusus untuk usulan terkait perubahan design space, maka perlu dibuat prosedur yang memuat dampak perubahan pada design space terhadap design space yang terdaftar dalam nomer registrasi obat ikan dan harus tindak lanjuti sesuai peraturan yang berlaku</p>				
		<p>Tersedia prosedur terkait manajemen risiko mutu yang digunakan untuk mengevaluasi perubahan yang direncanakan, serta menentukan dampak potensial terhadap mutu produk, Sistem Mutu Industri Obat Ikan, dokumentasi, validasi, status pemenuhan persyaratan yang berlaku, kalibrasi, perawatan dan pada sistem lain untuk menghindarkan akibat yang tidak diinginkan. Manajemen</p>				

		risiko mutu juga digunakan untuk merencanakan proses validasi, verifikasi, atau upaya rekualifikasi yang diperlukan				
		Tersedia catatan pengendalian perubahan dan evaluasinya terhadap mutu produk yang dihasilkan dari perubahan tersebut				
<b>11.9</b>	<b>Validasi ulang</b>					
	Secara berkala fasilitas, sistem, peralatan dan proses termasuk proses pembersihan hendaklah dievaluasi untuk konfirmasi bahwa validasi masih absah. Jika tidak ada perubahan yang signifikan dalam status validasinya, kajian ulang data yang menunjukkan bahwa fasilitas, sistem, peralatan dan proses memenuhi persyaratan untuk validasi ulang	Tersedia prosedur tertulis tentang validasi ulang untuk fasilitas, sistem, peralatan dan proses termasuk proses pembersihan untuk mengkonfirmasi bahwa validasi masih absah				
		Tersedia catatan bukti dilakukannya validasi ulang sesuai peruntukannya				
<b>11.1</b>	<b>Validasi metode analisis</b>					
<b>0</b>	Semua metode analisis yang digunakan dalam kualifikasi, validasi, atau pembersihan hendaklah divalidasi dengan batas deteksi dan kuantifikasi yang tepat, jika perlu, seperti yang didefinisikan pada	Tersedia prosedur tertulis tentang validasi metode analisis untuk mengkonfirmasi metode analisis yang digunakan valid dan akurat				

	<p>Bab 7 Pengawasan Mutu. Jika pengujian mikroba dilakukan, metode analisis hendaklah divalidasi untuk memastikan bahwa produk tidak memengaruhi perolehan kembali mikroorganisme. Bila pengujian mikroba permukaan dilakukan di ruang bersih, hendaklah dilakukan validasi pada metode analisis untuk memastikan bahwa bahan sanitasi tidak memengaruhi perolehan kembali mikroorganisme. Validasi metode analisis hendaklah ditinjau untuk memastikan pemenuhan persyaratan termutakhir</p>	<p>Tersedia catatan bukti dilakukannya validasi metode analisis</p>				
		<p><b>JUMLAH</b></p>				<p><b>HASIL</b> : ....</p>

**Auditi/Penanggungjawab**

(.....)

....., .....

**Tim Auditor :**

(.....)

	<b>FORMULIR</b>		<b>OTORITAS KOMPETEN</b>
	<b>LAPORAN HASIL AUDIT LAPANGAN</b>		
FL/07/PRIMER/006	Tanggal : 10 Oktober 2024	Edisi : 1/ Revisi : 0	Hal : 1 dari 1

Nama produsen Obat Ikan	:	.....	
Lokasi & GPS reference	:	.....	
Penanggungjawab	:	.....	
Nama auditi	:	.....	
Nama auditor	:	.....	
Tanggal audit	:	.....	
<b>Jumlah ketidaksesuaian:</b>			
1) Minor	:	.....	
2) Mayor	:	.....	
URAIAN TEMUAN	ACUAN	RENCANA TINDAKAN PERBAIKAN	
<b>Rencana tanggal perbaikan:</b>			
.....			
.....			
<b>Catatan:</b>			
.....			
.....			
AUDITOR		PENANGGUNGJAWAB/AUDITI	
(Nama & ttd)		(Nama & ttd)	

KEPALA BADAN PENGENDALIAN  
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

ISHARTINI

Salinan sesuai dengan aslinya  
Sekretaris Badan Pengendalian dan  
Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan  
Perikanan,



Hari Maryadi

LAMPIRAN VI  
KEPUTUSAN KEPALA BADAN  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN  
PERIKANAN  
NOMOR 32 TAHUN 2024  
TENTANG *CHECKLIST* DAN FORMAT  
LAPORAN HASIL INSPEKSI PADA  
SERTIFIKASI LINGKUP BADAN  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN  
PERIKANAN

**CHECKLIST DAN LAPORAN FORMAT HASIL INSPEKSI PENERAPAN  
CARA DISTRIBUSI OBAT IKAN YANG BAIK**

Checklist Penilaian CDOIB (FL/04/PP-CDOIB)

I. Identitas Pemohon

1. Nama : .....
2. Nomor NIB : .....
3. Nama Penanggung Jawab : .....
4. Alamat : .....

No.	ASPEK DETAIL	Sesuai	Ketidaksesuaian			KETERANGAN
			Minor	Mayor	Kritis	
1.	MANAJEMEN MUTU					
1.1	Sistem Mutu					
1.1.1	Apakah telah tersedia sistem mutu terkait CDOIB					
1.1.2	Apakah tersedia SOP terkait Kajian dan Pemantauan Manajemen					
1.1.3	Apakah tersedia SOP terkait Manajemen Risiko					
1.1.4	Apakah tersedia SOP pengendalian investigasi terhadap terjadinya ketidaksesuaian proses distribusi Obat Ikan?					
1.1.5	Apakah tersedia SOP terkait <i>contingency plan</i> seperti adanya bencana, pencurian obat dll?					

2.	ORGANISASI, MANAJEMEN DAN PERSONALIA					
2.1	Organisasi dan Manajemen					
2.1.1	Apakah tersedia struktur organisasi mencakup kedudukan penanggung jawab serta uraian tugasnya sesuai kewenangan yang disyaratkan dalam CDOIB?					
2.1.2	Apakah semua personel memahami peran dan tanggungjawab dalam organisasi terkait penerapan CDOIB?					
2.1.3	Apakah mempunyai daftar nama, alamat dan wilayah kerja sales dan jasa pengiriman?					
2.2	Personalia					
2.2.1	Apakah tersedia uraian tugas masing-masing manager dan penyelia/supervisor					
2.2.2	Apakah tersedia Jabatan Manager Pengawasan Mutu dan Pemastian Mutu atau Manajer Pengendali Mutu (MPM) atau jabatan yang setara <i>quality assurance</i> di fasilitas distribusi					
2.2.3	Apakah Fasilitas Distribusi memiliki seorang penanggung jawab					
2.2.4	Apakah penanggung jawab bekerja <i>full time</i> di Fasilitas Distribusi?					
2.3	Pelatihan					
2.3.1	Apakah personil (PJ, bagian gudang,					

	administrasi distribusi obat) pernah mengikuti pelatihan yang sesuai dengan tanggung jawabnya?					
2.3.2	Apakah Fasilitas Distribusi memiliki program pelatihan CDOIB bagi personil yang mencakup identifikasi kebutuhan pelatihan dan rencana pelaksanaannya?					
2.3.3	Apakah tersedia Sertifikat Pelatihan CDOIB atau yang setara yang telah diikuti oleh personil					
2.3.4	Apakah pelatihan dievaluasi efektivitasnya dan didokumentasikan?					
2.4	Higiene Personil					
2.4.1	Apakah menerapkan higiene personil					
2.4.2	Apakah tersedia prosedur higiene personil yang terdokumentasi					
3.	BANGUNAN DAN PERALATAN					
3.1	Apakah tersedia papan nama yang mencantumkan nama fasilitas distributor di depan lokasi kantor dan gudang fasilitas distributor?					
3.2	Tata ruang (kesesuaian kegiatan yang satu dengan yang lain) : Apakah tersedia area dan akses terpisah untuk penerimaan dan pengeluaran barang untuk meminimalisir risiko campur baur obat dan diversi obat?					

3.3	Apakah tersedia SOP yang mengatur akses personil terhadap area penerimaan, penyimpanan dan pengiriman?					
3.4	Tata letak daerah penyimpanan Gudang. Apakah luas ruang penyimpanan memadai?					
3.5	Program membersihkan ruangan dan peralatan. Apakah kebersihan dan kerapian ruangan dan peralatan dijaga serta dipelihara sesuai SOP?					
3.6	Pencahayaan ruangan, pengendalian udara dan ventilasi. Apakah gudang penyimpanan Obat Ikan dapat menjamin mutu Obat Ikan (bebas banjir, penerangan cukup, suhu yang terkondisikan sesuai persyaratan lain penyimpanan Obat Ikan)?					
3.7	Apakah dilakukan pemetaan suhu di gudang penyimpanan?					
3.8	Apakah suhu dan kelembaban udara di ruang penyimpanan dimonitor sesuai dengan yang dipersyaratkan masing- masing produk					
3.9	Apakah peralatan yang digunakan untuk pengukuran suhu dan kelembaban terkalibrasi					

3.10	Apakah mempunyai program dan sarana pengendalian hama ( <i>pest control</i> ) yang terdokumentasi?				
3.11	Apakah tersedia palet atau peralatan lain yang menjamin obat dan/atau bahan obat tidak bersentuhan langsung dengan lantai?				
4.	OPERASIONAL				
4.1	Pengadaan Obat Ikan				
4.1.1	Apakah ada SOP pengadaan?				
4.2	Kualifikasi Pemasok.				
4.2.1	Apakah seluruh pengadaan dari sumber yang tertelusur				
4.2.2	Apakah pengadaan berdasarkan surat pesanan? (untuk pengadaan dari Fasilitas Distribusi cabang ke Pusat, surat pesanan dapat berupa surat pesanan elektronik)				
4.2.3	Apakah surat pesanan diverifikasi oleh penanggung jawab.				
4.2.4	Apakah memiliki sistem dokumentasi pengadaan yang tervalidasi untuk mencegah terjadinya pengadaan di luar sistem yang ditetapkan, serta mampu telusur ?				
4.2.5	Apakah Fasilitas Distribusi melakukan impor Obat Ikan? Jika ya lanjutkan dengan 4.2.6				
4.2.6	Apakah setiap pemasukan Obat Ikan impor disertai Rekomendasi				

	Pemasukan dari Kementerian Kelautan dan Perikanan?					
4.3	Kualifikasi Pelanggan.					
4.3.1	Apakah dilakukan kualifikasi pelanggan?					
4.3.2	Apakah tersedia bukti transaksi dengan pelanggan.					
4.3.3	Apakah kualifikasi pelanggan bukti transaksi didokumentasikan dengan baik.					
4.4	Penerimaan Obat Ikan					
4.4.1	Apakah ada SOP penerimaan?					
4.4.2	Apakah penanggung jawab atau tenaga lain atau penerima lain yang diberikan kuasa menandatangani faktur pada saat barang diterima?					
4.4.3	Apakah semua Obat Ikan yang diterima oleh Fasilitas Distribusi sudah terdaftar di KKP?					
4.4.4	Apakah setiap penerimaan Obat Ikan dilakukan pemeriksaan kesesuaian antara fisik dan dokumen (meliputi : jenis sediaan, jumlah, nomor batch, tanggal kadaluwarsa), serta pemeriksaan kebenaran label/kondisi kemasan?					
4.4.5	Apakah setiap penerimaan Obat Ikan dicatat (secara manual atau elektronik) yang					

	sesuai dengan ketentuan CDOIB?					
4.5	Penyimpanan Obat Ikan					
4.5.1	Apakah penyimpanan Obat Ikan dilengkapi dengan catatan baik manual maupun elektronik dengan informasi yang sesuai dan mampu telusur?					
4.5.2	Apakah mempunyai sistem yang menjamin <i>first in first out / first exp first out</i> ?					
4.5.3	Apakah Obat Ikan yang disimpan pada kondisi sesuai dengan yang tercantum pada label?					
4.5.4	Apakah penyimpanan Obat Ikan terpisah dari komoditi lain selain Obat Ikan?					
4.5.5	Apakah sistem penyimpanan Obat Ikan mampu menjaga mutu dan keamanannya?					
4.6	Pemisahan Obat Ikan					
4.6.1	Apakah ada SOP penanganan Obat Ikan yang rusak dan kadaluwarsa atau mendekati kadaluwarsa?					
4.6.2	Apakah Obat Ikan yang tidak layak disimpan di tempat terpisah dan terkunci serta diberi label yang jelas, diinventarisasi dan dibuat rencana tindak lanjutnya?					
4.7	Pemusnahan Obat Ikan					

4.7.1	Apakah mempunyai SOP pemusnahan Obat Ikan?					
4.7.2	Apakah setiap pemusnahan Obat Ikan dilaksanakan sesuai ketentuan?					
4.7.3	Apakah setiap pemusnahan Obat Ikan dilaporkan kepada Kepala Badan?					
4.8	Pengambilan Obat Ikan					
4.8.1	Apakah mempunyai SOP pengambilan Obat Ikan?					
4.8.2	Apakah pengambilan Obat Ikan berdasarkan prinsip <i>First Expired First Out</i> ?					
4.9	Pengiriman Obat Ikan					
4.9.1	Apakah ada SOP pengiriman ?					
4.9.2	Apakah pengemasan dilakukan, dan sesuai dengan ketentuan?					
4.9.3	Apakah dokumen pengiriman Obat Ikan disiapkan dan mencakup informasi sesuai ketentuan?					
4.9.4	Apakah informasi terkait transportasi sesuai ketentuan?					
4.9.5	Apakah setiap pendistribusian Obat Ikan berdasarkan surat pesanan yang ditandatangani penanggung jawab pelanggan (toko Obat Ikan) dan disahkan?					
4.9.6	Apakah dilakukan skrining oleh penanggung jawab terhadap pesanan yang diterima untuk					

	dapat dilayani guna mencegah terjadinya penyimpangan?					
4.9.7	Apakah pendistribusian obat keras ke fasilitas pelanggan disertai dengan resep dokter hewan?					
4.9.8	Apakah dilakukan pemeriksaan kesesuaian Obat Ikan yang dikirimkan dengan faktur atau surat pengiriman barang sesuai persyaratan CDOIB (termasuk nomor <i>batch</i> dan tanggal kadaluwarsa)?					
4.9.9	Apakah penanggung jawab melakukan kontrol dan pengesahan terhadap pengiriman/pendistribusian Obat Ikan?					
4.9.10	Apakah semua tanda terima faktur atau surat penyerahan barang disahkan oleh fasilitas pelanggan (sesuai surat pesanan), nama lengkap Penanggung Jawab fasilitas pelanggan/petugas teknis yang diberi kewenangan?					
5.	PENARIKAN KEMBALI OBAT IKAN					
5.1.1	Apakah tersedia SOP untuk penarikan kembali Obat Ikan ?					
5.1.2	Apakah pengembalian Obat Ikan terdokumentasikan dengan baik ?					
5.1.3	Apakah penarikan Kembali Obat Ikan dilaporkan kepada					

	Kepala Badan?					
5.1.4	Apakah Obat Ikan yang ditarik karena penurunan mutu dijual kembali?					
6.	PENANGANAN KELUHAN					
6.1.1	Apakah tersedia SOP dan catatan penanganan keluhan?					
6.1.2	Apakah keluhan diidentifikasi, dianalisis dan ditindak lanjuti?					
7.	OBAT IKAN KEMBALIAN					
7.1.1	Apakah mempunyai SOP dan catatan penanganan Obat Ikan kembalian termasuk pengembalian kepada pemasok?					
7.1.2	Apakah SOP telah mencakup ketentuan yang berhubungan dengan layak jual kembali, pemusnahan dan mencegah potensi penyusupan obat ilegal?					
7.1.3	Apakah jumlah dan identitas Obat Ikan yang dikembalikan sesuai dengan bukti pendistribusian dan pengembalian?					
8.	OBAT IKAN DIDUGA PALSU DAN/ATAU TIDAK TERDAFTAR					
8.1.1	Apakah tersedia SOP penanganan Obat Ikan diduga palsu dan/atau tidak terdaftar sehingga tidak terdistribusi dan digunakan oleh pelanggan?					

8.1.2	Apakah temuan Obat Ikan diduga palsu dan/atau tidak terdaftar dilaporkan kepada Kepala Badan, dan ditindak lanjuti serta didokumentasikan?					
9.	TRANSPORTASI					
9.1.1	Apakah tersedia SOP dan catatan untuk menjamin mutu Obat Ikan selama transportasi berbasis risiko?					
9.1.2	Apakah SOP telah mencakup ketentuan yang mengatur penanganan pengiriman Obat Ikan yang tidak sesuai dengan pesanan sehingga mampu mencegah terjadinya penyimpangan ?					
9.1.3	Apakah sarana transportasi dan peralatan yang digunakan selama proses distribusi memperhatikan pemeliharaan, kebersihan dan keselamatan ?					
9.1.4	Apakah Obat Ikan dikirim ke alamat sesuai dengan surat pesanan?					
9.1.5	Apakah penggunaan sarana transportasi oleh pihak ketiga dilengkapi dengan perjanjian kerjasama?					
9.1.6	Apakah dilakukan evaluasi terhadap pihak ketiga sehingga pengiriman Obat Ikan terjamin mutu dan keamanannya?					
10.	DOKUMENTASI					

10.1	Apakah sistem dokumentasi sesuai dengan ketentuan dan tertelusur ?					
10.2	Apakah seluruh dokumen disimpan sekurang kurangnya 3 (tiga) tahun?					
10.3	Apakah Fasilitas Distribusi menyampaikan laporan pelaksanaan distribusi Obat Ikan ke Kepala Badan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan?					
Jumlah						

## II. Data Obat Ikan yang Didistribusikan

No.	Jenis Sediaan	Bentuk sediaan	Komposisi	Nama Obat	Volume distribusi
1.	Sediaan biologik				
2.	Sediaan farmasetik				
3.	Sediaan premiks				
4.	Sediaan probiotik				
5.	Sediaan obat alami				



LAMPIRAN VII  
KEPUTUSAN KEPALA BADAN  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN  
PERIKANAN  
NOMOR 32 TAHUN 2024  
TENTANG *CHECKLIST* DAN FORMAT  
LAPORAN HASIL INSPEKSI PADA  
SERTIFIKASI LINGKUP BADAN  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN  
PERIKANAN

**CHECKLIST DAN FORMAT LAPORAN HASIL INSPEKSI  
PENERAPAN CARA PEMBUATAN PAKAN IKAN YANG BAIK**

	<b>FORMULIR</b>	<b>FL/04/PRIMER/003</b>
	<b>Checklist Sertifikasi Cara Pembuatan Pakan Ikan Yang Baik (CPPIB)</b>	

**CHECKLIST  
SERTIFIKASI CARA PEMBUATAN PAKAN IKAN YANG BAIK (CPPIB)**

Nama Unit Usaha :  
Alamat :  
Merk & Jenis Pakan :  
Peruntukan Pakan :  
Kapasitas Produksi :  
Daerah Pemasaran :  
Penanggung Jawab :  
Tanggal Inspeksi :  
Tim Inspeksi : 1.  
2.

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
<b>1</b>	<b>Pra Produksi</b>					
<b>1.1</b>	<b>Lokasi</b>					
a.	Mempunyai izin usaha atau surat keterangan dari instansi yang berwenang	Mempunyai Surat Ijin Usaha (industri)				
		Mempunyai surat keterangan dari				

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
		instansi yang berwenang (mandiri)				
		1. Ada atau tidak				
		1. Jika ada, lihat masa kadaluarsa dan siapa yang mengeluarkan				
b.	Bebas banjir	1. Lokasi bebas dari potensi banjir				
		2. Apabila lokasi banjir, sudah tersedia peralatan mitigasi banjir dan sistem drainase yang baik sebagai upaya pencegahan terjadinya kerusakan fasilitas, kontaminasi dan penurunan mutu bahan baku dan produk				
<b>1.2</b>	<b>Bangunan</b>					
a.	Mempunyai bangunan yang higienis, aman, dapat melindungi produk dan bahan baku dari sinar matahari langsung serta mempunyai penerangan yang cukup	1. Konstruksi bangunan harus memiliki dinding, atap, ventilasi dan pintu.				
		2. Bangunan mampu melindungi bahan baku dan pakan dari pengaruh cuaca buruk, banjir, sinar matahari langsung, kelembaban, dan rembesan air serta mempunyai penerangan dan ventilasi yang cukup;				
b.	Dapat mendukung pengoperasian,	1. Bangunan terdiri dari area				

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
	pemeliharaan, pembersihan dan sanitasi, meminimalkan kontaminasi pakan serta mencegah masuknya hama dan binatang pembawa penyakit.	penerimaan barang, area penyimpanan bahan baku, area produksi pakan dan area penyimpanan pakan.				
		2. Bangunan, ventilasi atau pintu dilengkapi dengan sarana (misalnya ram kawat atau kawat baja) untuk mencegah masuknya hama dan binatang pembawa penyakit serta bersarangnya hewan pengganggu seperti hewan pengerat, serangga, unggas atau hewan lainnya.				
c.	Sarana toilet, cuci tangan dan fasilitas kamar kecil yang layak dan memadai dan ditempatkan pada tempat yang tidak mengkontaminasi produk secara langsung	1. Memiliki sarana toilet, cuci tangan dan fasilitas kamar kecil yang letaknya diluar bangunan produksi pakan dan dalam kondisi bersih;				
		2. Sarana cuci tangan ditempatkan pada tempat-tempat yang diperlukan, dilengkapi dengan air yang bersih.				
d.	Konstruksi lantai dan dinding mudah dibersihkan dan didesinfeksi	1. Lantai dan dinding halus, bebas retak mudah dibersihkan dan dapat menghindari terjadinya				

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
		kontaminasi dan kontaminasi silang.				
		2. Konstruksi lantai dan dinding terbuat dari bahan kedap air, permukaan rata dan memungkinkan pembersihan yang cepat dan efisien				
<b>1.3</b>	<b>Tata Letak</b>					
a.	Mempunyai alur proses untuk memudahkan akses penerimaan dan penyimpanan bahan baku, proses produksi, penyimpanan produk dan area pendukung (garasi, toilet dan ruangan ganti) untuk menghindari kontaminasi silang	1. Terdapat alur proses yang jelas untuk penerimaan dan penyimpanan bahan baku, proses produksi, penyimpanan produk dan area pendukung untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang				
b.	Mempunyai jalur evakuasi saat terjadinya keadaan darurat	1. Mempunyai petunjuk arah evakuasi yang jelas dan mudah dilihat pekerja				
		2. Mempunyai area evakuasi yang cukup untuk pekerja				
		3. Mempunyai konstruksi bangunan yang mendukung keselamatan pekerja				
<b>1.4</b>	<b>Sanitasi dan higienis</b>					
a.	Sanitasi	1. Sarana dan prasarana baik yang digunakan untuk proses produksi, maupun pengangkutan hasil produksi harus terjaga bersih				

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
		2. Mempunyai unit pengolahan limbah yang memadai dan dapat mencegah timbulnya pencemaran lingkungan				
		3. Memiliki SOP sanitasi alat dan SOP pengelolaan limbah				
b.	Higienis Personel	1. Setiap personel yang mengoperasikan proses produksi menjalani pemeriksaan kesehatan secara berkala (minimal 1 tahun sekali)				
		2. Setiap personel yang mengoperasikan proses produksi dalam keadaan sehat dan tidak menderita luka terbuka				
<b>1.5</b>	<b>Pengadaan dan Penyiapan Bahan Baku Pakan Ikan</b>	1. Bahan baku utama dan bahan baku penunjang yang digunakan memenuhi keamanan pangan				
		2. Bahan baku penunjang yang digunakan sudah terdaftar di otoritas kompeten				
		3. Pengadaan bahan baku pakan disertai spesifikasi, sumber/asal-usul, informasi potensi bahaya (jika ada), cara penggunaan, cara penyimpanan dan cara pengolahan				

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
		4. Bahan baku utama tidak berasal dari spesies yang sama dengan peruntukannya				
<b>1.6</b>	<b>Penyimpanan Bahan Baku Pakan Ikan</b>					
a.	Bahan baku disimpan di dalam ruangan dan tidak diletakan langsung diatas lantai.	1. Bahan baku disimpan di area penyimpanan bahan baku yang dilengkapi dengan palet/rak				
		2. Dilakukan pemisahan penyimpanan untuk bahan baku yang tidak laik digunakan				
b.	Bahan baku ditempatkan sesuai bentuknya (butiran, cair, tepung)	1. Bahan baku butiran dan tepung disimpan ditempat yang kering dan sejuk				
		2. Bahan baku cair disimpan pada wadah yang tidak mudah rusak dan tertutup				
c.	Sebelum diproses, bahan baku harus dalam kondisi baik serta digunakan menurut prinsip first expired first-out (FEFO)	1. Penyimpanan bahan baku harus diatur untuk memudahkan pengambilan dan diberikan penandaan				
		2. Bahan baku yang akan habis masa berlakunya, digunakan lebih dahulu				
<b>2.</b>	<b>Produksi</b>					
<b>2.1</b>	<b>Pembuatan pakan</b>					
a.	Bahan baku padat dan kering yang akan diolah disiapkan dalam bentuk tepung	1. Bentuk partikel bahan baku padat dan kering berupa tepung				
		2. Bahan baku yang belum berupa				

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
		tepung seperti biji atau lempengan (flake) harus dihaluskan menjadi tepung				
		3. Bahan baku yang sudah halus dapat langsung disiapkan untuk dicampur				
b.	Penggunaan bahan tambahan (vitamin, mineral, imunostimulan, zat pewarna dan bahan lainnya) untuk pakan permintaan khusus sesuai dengan petunjuk penggunaan bahan baku dan tahapan proses pembuatan pakan ikan yang memperhatikan prinsip keamanan pangan	1. Bahan tambahan yang digunakan sesuai ketentuan dan dimonitor berdasarkan faktor risiko untuk menjamin bebas dari bahan berbahaya				
		2. Tidak dicampur dengan bahan atau zat aktif yang dilarang				
		3. Memiliki SOP pembuatan pakan				
c.	Formula pakan disusun untuk menghasilkan pakan ikan yang sesuai persyaratan mutu	1. Formulasi pakan disusun berdasarkan jenis bahan baku yang tersedia dan kebutuhan nutrisi ikan sesuai dengan SNI				
		2. Untuk pakan ikan yang belum ada SNI nya, dapat menggunakan referensi pakan dari genus ikan yang sama atau mengacu pada literatur ilmiah yang ada				

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
		3. Memiliki formulator pakan ikan atau penanggung jawab yang menangani formulasi pakan				
		4. Memiliki SOP pembuatan pakan				
<b>2.2</b>	<b>Pengemasan dan Pelabelan</b>					
a.	Pengemasan harus menjamin stabilitas mutu pakan	1. Kemasan pakan terbuat dari bahan yang dapat mempertahankan kualitas mutu pakan (tahan terhadap rembesan air, tidak mudah robek)				
		2. Bahan kemasan tidak mengkontaminasi pakan				
b.	Kemasan pakan harus diberi label sesuai dengan jenis dan spesifikasinya	1. Setiap kemasan pakan harus diberi label sesuai dengan jenis dan spesifikasinya				
		2. Label harus mudah dibaca, tidak mudah lepas dan tidak luntur serta ditulis dalam Bahasa Indonesia				
		3. Kemasan pakan permintaan khusus harus diberi label dan penandaan yang berbeda				
c.	Label pakan harus memenuhi ketentuan dalam regulasi yang berlaku minimal meliputi nomor sertifikat pendaftaran pakan, nama perusahaan/produ	- Label harus memuat informasi lengkap mengenai nomor sertifikat pendaftaran pakan, nama perusahaan/produ				
		en, alamat perusahaan, jenis pakan ikan (sifat,				

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
	sen, alamat perusahaan, jenis pakan ikan (sifat, bentuk, tahapan budidaya dan klasifikasi mutu jika ada), peruntukkan pakan ikan, bobot bersih, kandungan bahan baku pakan ikan, persentase kandungan nutrisi, cara penyimpanan, cara penggunaan, tanggal kedaluwarsa dan kode produksi.	bentuk, tahapan budidaya dan klasifikasi mutu jika ada), peruntukkan pakan ikan, bobot bersih, kandungan bahan baku pakan ikan, persentase kandungan nutrisi, cara penyimpanan, cara penggunaan, tanggal kedaluwarsa dan kode produksi.				
<b>2.3</b>	<b>Pengendalian Mutu Pakan Ikan</b>					
a.	Pemantauan mutu pakan ikan dilakukan dengan menganalisa catatan proses produksi pakan ikan	1. Memiliki SOP pengendalian mutu pakan ikan				
		2. Dilakukan pengecekan secara fisik kimia dan biologi pada saat bahan baku pakan diadakan				
		3. Dilakukan pemantauan terhadap bahan baku pakan yang akan digunakan dan proses pembuatan pakan				
		4. Tersedia data kualitas dan kuantitas bahan baku dan pakan yang diproduksi				
b.	Pengujian mutu pakan ikan sesuai dengan persyaratan mutu Standar Nasional Indonesia tentang pakan ikan	1. Tersedia hasil pengujian mutu pakan terhadap parameter kimia (proksimat dan TVBN), kandungan antibiotik,				

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
		cemaran mikroba dan logam berat				
		2. Pengujian kandungan antibiotik, cemaran mikroba dan logam berat dilakukan secara berkala (minimal 1 tahun sekali)				
<b>3.</b>	<b>Pascaproduksi</b>					
<b>3.1</b>	<b>Penyimpanan Pakan Ikan</b>					
a.	Pakan di simpan di gudang yang memenuhi persyaratan teknis	1. Tersedia gudang/tempat penyimpanan pakan yang memenuhi persyaratan teknis (tidak lembab, cukup ventilasi), dan memadai.				
		2. Pakan disimpan di gudang/tempat penyimpanan yang tidak bercampur dengan barang atau peralatan lainnya.				
b.	Pengaturan penumpukan pakan (menggunakan palet) dilakukan untuk memudahkan pengambilan sesuai urutan masuk berdasarkan prinsip first-in first-out (FIFO)	1. Pengaturan tumpukan pakan menggunakan palet dilakukan untuk memudahkan pengambilan sesuai urutan produksi.				
		2. Memiliki catatan kode penyimpanan pakan sesuai dengan lot produksi.				
<b>3.2</b>	<b>Pendistribusian pakan</b>					

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
a.	Distribusi berdasarkan prinsip first-in first-out (FIFO)	1. Tersedia catatan urutan dan tanggal produksi pakan.				
		2. Tersedia catatan distribusi yang memuat data tanggal pengiriman, nama dan alamat tujuan pengiriman serta jumlah dan jenis pakan yang didistribusikan.				
b.	Distribusi pakan menggunakan wadah dan alat angkut yang dapat menjaga mutu pakan	1. Wadah dan alat angkut dalam kondisi bersih, kering dan tertutup sehingga dapat mempertahankan mutu pakan.				
<b>4.</b>	<b>Kompetensi Personel</b>					
a.	Personel yang terkait dalam proses produksi pernah mengikuti pelatihan teknis dan sistem mutu	1. Personel pernah mengikuti pelatihan teknis dan sistem mutu yang di buktikan dengan sertifikat dan atau dokumentasi;				
b.	Personel yang bertanggungjawab pada tahap pra produksi, produksi dan/atau pascaproduksi harus memahami dan menerapkan prinsip keamanan pangan dan higiene	1. Personel yang bertanggungjawab pada tahap pra produksi, produksi dan pascaproduksi memahami prinsip keamanan pangan dan menerapkan personel higiene dalam proses pra produksi, produksi dan pascaproduksi pakan;				
c.	Personel yang dipekerjakan mendapatkan upah, tunjangan,	<i>Untuk produsen pakan mandiri:</i>				

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
	jaminan sosial dan fasilitas kesejahteraan lainnya sesuai kesepakatan dan/atau aturan ketenagakerjaan yang terkait keselamatan dan kesehatan kerja (K3) serta kontrak kerja yang tidak bertentangan dengan aturan ketenagakerjaan nasional/regional dan konvensi ILO					
		pekerja diberikan hak yang layak sesuai dengan kesepakatan.				
		<u>Untuk produsen pakan industri:</u>				
		1. Pekerja mendapatkan upah dan tunjangan serta penghidupan yang layak sesuai dengan kontrak kerja.				
		2. Pekerja mendapatkan hak libur/cuti/istirahat				
		3. Jam kerja efektif sesuai peraturan yang berlaku dan kesepakatan (kontrak kerja)				
		4. Mendapatkan jaminan keselamatan dan kesehatan kerja.				
		5. Personel yang bekerja dengan risiko keselamatan yang tinggi memahami dan menaati prosedur keselamatan dan				

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
		kesehatan kerja (K3).				
d.	Produsen pakan tidak boleh mempekerjakan anak di bawah umur	1. Tidak mempekerjakan personel dibawah umur. Apabila mempekerjakan anak dibawah umur, dapat dipekerjakan untuk melakukan pekerjaan ringan sepanjang tidak mengganggu perkembangan dan kesehatan fisik, mental dan sosial (kurang dari 18 tahun)				
<b>4.1</b>	<b>Pengawasan</b>	1. Produsen pakan ikan memiliki tim/personel yang ditunjuk untuk menjamin kesesuaian bahan baku pakan ikan dan kandungan nutrisi, formulasi, proses produksi dan produk akhir dengan standar yang telah ditetapkan				
		2. Produsen pakan memiliki SOP pengendalian mutu pakan				
		3. Tersedia laporan hasil pengawasan				
		4. Menindaklanjuti ketidaksesuaian hasil pengawasan yang dituangkan dalam laporan hasil pengawasan yang ditindaklanjuti dengan tindakan perbaikan dan pencegahan				
<b>4.2</b>	<b>Penanganan Terhadap Keluhan</b>	1. Produsen pakan memiliki dan				

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
	<b>dan Penarikan Kembali Pakan Ikan Yang Beredar</b>	menerapkan SOP penanganan keluhan pelanggan dengan cara mencatat dan mengevaluasi setiap keluhan pelanggan				
		2. Produsen pakan mempunyai SOP penarikan produk				
<b>4.3</b>	<b>Dokumentasi</b>					
	Produsen pakan memiliki dokumentasi sistem mutu yang minimal terdiri dari prosedur operasional baku, pencatatan pada setiap tahapan pra produksi sampai pascaproduksi	Mempunyai SOP dan/atau catatan sistem mutu meliputi: sanitasi alat; <input type="checkbox"/> pengelolaan limbah; <input type="checkbox"/> pembuatan pakan <input type="checkbox"/> pengendalian mutu pakan; <input type="checkbox"/> keluhan pelanggan; <input type="checkbox"/> penarikan produk; <input type="checkbox"/> pengelolaan lingkungan;				
<b>4.4</b>	<b>Ketersediaan Sarana dan Prasarana</b>					
a.	Tersedia sarana dan prasarana utama	1. Tersedia air bersih yang cukup				
		2. Tersedia peralatan produksi yang digunakan untuk mengolah pakan dan bahan baku harus mudah dibersihkan dirawat dan higienis				
		3. Alat ukur dilakukan kalibrasi				
b.	Tersedia sarana dan prasarana penunjang	1. Tersedia sarana transportasi, sumber energi (listrik, genset), alat komunikasi, dan akses jalan				

NO	PERSYARATAN	KETERANGAN	SESUAI	KETIDAKSESUAIAN		CATATAN
				Minor	Mayor	
		2. Tersedia unit pengelolaan limbah				
		3. Tersedia sarana biosekuriti (misalnya tersedia sepatu khusus, sarana cuci tangan)				
		4. Tersedia peralatan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)				
		5. Tersedia perlengkapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3)				
<b>4.5</b>	<b>Pengelolaan lingkungan</b>					
a.	Produsen pakan melakukan pengelolaan lingkungan	1. Produsen pakan harus memiliki SOP tentang pengelolaan lingkungan				
		2. Produsen pakan melakukan pengelolaan pencegahan dampak pada lingkungan sekitar				
b.	Melakukan pemantauan periodik terhadap kualitas lingkungan dan di luar kawasan unit produksi pakan	1. Melakukan pengujian limbah sebelum dibuang yang dibuktikan dengan hasil pengujian				
		2. Pemantauan dilakukan secara berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.				
		<b>JUMLAH</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>HASIL:</b>

Auditi/Penanggungjawab

Tim Inspektur mutu:

	<b>FORMULIR</b>	<b>FL/06/PRIMER/ 003</b>
	<b>LAPORAN HASIL INSPEKSI</b>	

**LAPORAN HASIL INSPEKSI**

Nama produsen pakan ikan :  
Lokasi :  
Penanggung Jawab :  
Nama Inspektur mutu :  
Tanggal Inspeksi :  
Jumlah ketidaksesuaian :  
1) Minor :  
2) Mayor :

No	Uraian Temuan	Acuan/Referensi	Kriteria Ketidaksesuaian	
			Minor	Minor
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
dst				

Inspektur mutu  
Penanggungjawab/Auditi

(.....)

Salinan sesuai dengan aslinya  
Sekretaris Badan Pengendalian dan  
Pengawasan Mutu Hasil Kelautan  
dan Perikanan,



Hari Maryadi

KEPALA BADAN PENGENDALIAN  
DA PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

ISHARTINI

LAMPIRAN VIII  
KEPUTUSAN KEPALA BADAN  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN  
PERIKANAN  
NOMOR 32 TAHUN 2024  
TENTANG *CHECKLIST* DAN FORMAT  
LAPORAN HASIL INSPEKSI PADA  
SERTIFIKASI LINGKUP BADAN  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN  
PERIKANAN

**CHECKLIST DAN FORMAT LAPORAN HASIL INSPEKSI  
SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN**

**(FL/05-A/PASCA/001)**

A. Kuesioner Inspeksi SKP Bagi UPI Skala Menengah Besar

NAMA UPI :

PROVINSI :

TANGGAL :

KUESIONER INSPEKSI  
SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN  
UNIT PENGOLAHAN IKAN SKALA MENENGAH BESAR



PUSAT PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU PASCA PANEN  
BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU KELAUTAN DAN HASIL PERIKANAN  
KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

A. DATA UMUM

1	Nama UPI	:						
2	Alamat	:						
	Kantor Pusat	:						
	UPI/Ruang Proses/Gudang	:						
3	Kategori UPI	:	a. Unit Pengolahan Ikan	b. Unit Penanganan Rumput Laut Kering	c. Unit Gudang Penyimpanan Ikan	d. Unit Penanganan Ikan Hidup	e. Unit Fortifikasi Ikan	f. Kapal Pengolahan Ikan
4	Hasil Penjualan/Tahun		a. < 2,5 milyar	b. ≥ 2,5 milyar				
5	No.Telp/Fax/Email	:						
6	Contact Person UPI (Nama dan Nomor HP)	:						
7	Kelengkapan Dokumen	:	a. NIB	b. SIUP/TDUP/IUI	c. Panduan Mutu Penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik dan Prosedur Operasi Standar Sanitasi	d. Sertifikat Pengolah Ikan (SPI)/ Sertifikat Keterampilan di bidang keamanan pangan yang setara		
8	Produk							
No	Jenis Produk	Jenis Pengajuan (Baru/Perpanjangan)	Alur Proses	Tujuan Pemasaran Dalam Negeri/Luar Negeri (wilayah/Negara)	%	Total Realisasi Produksi per Jenis (ton/bln)	Asal Bahan Baku/Produk	
							Tangkap/ Budidaya/Impor	Wilayah/Negara
			Terlampir					
			Terlampir					
			Terlampir					
			Terlampir					
			Terlampir					
			Terlampir					
			Terlampir					
9	SNI yang diterapkan	:						
10	Kapasitas Sarana dan Prasarana							

	No	Jenis Alat		Kapasitas				
	1	Gudang Beku		Ton				
	2	ABF/IQF		Ton				
	3	Retort/Seamer		Ton				
	4	Gudang Penyimpanan (untuk produk Rumput Laut kering)		Ton				
	5	Bak Pencuci (untuk produk karaginan)		Ton				
	6	Lainnya		Ton				
11	Jumlah Karyawan dan Penanggung jawab							
	Jumlah Karyawan	Administrasi		Pengolahan		Penanggung Jawab	Pendidikan	Pelatihan/Sertifikat
		Laki-laki	Perempuan	Laki-laki	Perempuan			
	a. Tenaga Asing					a. UPI/Pabrik (ada/tidak)		
	b. Tenaga Tetap					b. Produksi (ada/tidak)		
	c. Tenaga Harian/Borongan					c. Mutu (QC) (ada/tidak)		
	Jumlah							
12	Jumlah Hari Kerja	:	hari/bulan					
13	Asal Es					Bentuk Es	Penggunaan Es	
	a. Produksi sendiri dengan kapasitas :	ton				a. Balok	a. Penanganan	a. Distribusi
	b. Pembelian dari :					b. Curai	b. Penyimpanan Sementara	b. Pengolahan
14	Bahan Penolong/Tambahan	:	-					
15	Jenis/Bahan Kemasan	:	a. Inner				b. Master	





KLAUSUL		ASPEK MANAJEMEN / ASPEK TEKNIS				OK	Kr	Sr	Mj	Mn	Keterangan
		b	Penerimaan Bahan Dilakukan dengan cepat, saniter, terlindung dan mencegah kontaminasi, bahan yang diterima didokumentasikan dan dimonitor								
VI	BAHAN PEMBUNGKUS DAN PENGEMAS	a	Bahan Pembungkus dan Pengemas Tidak menjadi sumber kontaminan, tidak mempengaruhi karakteristik produk, dapat melindungi produk, tidak digunakan ulang, dan pengemasan dilakukan pada kondisi higienis untuk menghindari kontaminasi								
VII	PENYIMPANAN PRODUK (SESUAI PERLAKUAN)	a	Suhu Penanganan Produk Segar, Mentah dan Masak yang Didinginkan Dipertahankan pada suhu mendekati titik leleh es (0°C)								
		b	Suhu Penyimpanan Produk Beku Disimpan pada suhu sekurang-kurangnya -18°C, dilengkapi dengan alat pencatat suhu yang mudah dibaca								
		c	Suhu Penyimpanan Ikan Kaleng Pasteurisasi Disimpan pada suhu maksimal 5°C								
		d	Suhu Penyimpanan Ikan Kaleng Sterilisasi Disimpan pada suhu kamar								
		e	Suhu dan Cara Penyimpanan Ikan Hidup Disimpan pada suhu yang tidak berpengaruh buruk terhadap kelangsungan hidupnya atau keamanan pangan								
		f	Cara Penyimpanan Produk Lainnya Disimpan pada suhu yang tidak berpengaruh buruk terhadap kelangsungan hidupnya atau keamanan pangan								
VIII	AIR	a	Persyaratan Air* Memenuhi persyaratan kualitas air minum, tersedia air panas untuk pembersihan alat apabila memungkinkan, pasokan dan tekanan air cukup								
		b	Saluran Pipa Air Dirancang agar tidak terjadi kontaminasi silang dengan air kotor, penandaan yang jelas antar pipa-pipa air minum dan bukan air minum								
		c	Penggunaan Air Laut* Sesuai persyaratan								

KLAUSUL		ASPEK MANAJEMEN / ASPEK TEKNIS				OK	Kr	Sr	Mj	Mn	Keterangan
IX	ES	a	Persyaratan Es* Terbuat dari air yang memenuhi persyaratan, terlindung dari kontaminasi selama produksi, penanganan dan penyimpanan, tidak digunakan ulang dalam proses								
X	PERALATAN DAN PERLENGKAPAN YANG KONTAK DENGAN PRODUK	a	Bahan dan Desain Terbuat dari bahan yang tahan karat, mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kontaminasi, dipisahkan antara pemakaian untuk bahan baku dan produk, didesain sehingga air dapat mengalir dengan baik								
		b	Tanda Peralatan dan perlengkapan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang								
XI	FASILITAS PENCUCIAN PRODUK	a	Desain dan Kebersihan Fasilitas Pencucian Didesain sesuai dengan metode pencucian untuk mencegah kontaminasi, dirawat dan dijaga kebersihannya								
		b	Pasokan Air Pencucian Jumlah pasokan air panas dan air dingin cukup untuk memenuhi kebutuhan proses pencucian								
XII	KONSTRUKSI DAN TATA LETAK ALUR PROSES	a	Konstruksi Unit Pengolahan Ikan Didesain sehingga mampu mencegah masuknya sumber kontaminasi, binatang pengganggu, dan akumulasi kotoran								
		b	Tata Letak dan Alur Proses UPI* Didesain untuk mencegah kontaminasi dan menjamin kelancaran proses								
		c	Ruangan Unit Proses Tersedia ruangan yang memadai untuk melakukan proses								
XIII	KEBERSIHAN RUANGAN DAN PERALATAN PENGOLAHAN	a	Kondisi Ruang Pengolahan Bersih dan saniter								
		b	Ketersediaan Peralatan Kebersihan Tersedia dalam jumlah yang memadai								
		c	Kondisi Peralatan Pengolahan Terawat, bersih dan saniter								

KLAUSUL		ASPEK MANAJEMEN / ASPEK TEKNIS				OK	Kr	Sr	Mj	Mn	Keterangan
XIV	FASILITAS KARYAWAN	a	Bak Cuci Kaki Pintu masuk ke ruang pengolahan dilengkapi dengan bak cuci kaki yang memadai dan didesinfeksi								
		b	Tempat Cuci Tangan Pintu masuk ke ruang pengolahan dan di dalam ruang pengolahan tersedia tempat cuci tangan dengan jumlah yang memadai, kran air tidak dioperasikan dengan tangan								
		c	Ruang Ganti Pakaian Karyawan Tersedia dengan jumlah yang memadai, selalu dalam keadaan bersih								
		d	Loker Tempat Penyimpanan Barang Karyawan Tersedia dalam jumlah yang memadai								

KLAUSUL		ASPEK MANAJEMEN / ASPEK TEKNIS				OK	Kr	Sr	Mj	Mn	Keterangan																																																																							
		e	<p>Toilet*</p> <p>Toilet jumlahnya sesuai dengan jumlah karyawan dan mempertimbangkan kebutuhan toilet untuk karyawan laki-laki dan karyawan perempuan, semuanya berfungsi dengan baik, tidak berhubungan langsung dengan ruang penanganan dan pengolahan ikan</p> <p>1) Untuk Karyawan Laki- laki</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No</th> <th>Jumlah karyawan</th> <th>Jumlah kamar mandi</th> <th>Jumlah Jamban</th> <th>Jumlah Peturasan</th> <th>Jumlah wastafel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>s.d 25</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>26 s.d 50</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>51 s.d 100</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="4">Setiap penambahan 40 s.d 100 karyawan harus ditambah 1 kamar mandi, 1 jamban dan 1 peturasan</td> </tr> </tbody> </table> <p>2) Untuk Karyawan Wanita</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No</th> <th>Jumlah karyawan</th> <th>Jumlah kamar mandi</th> <th>Jumlah Jamban</th> <th>Jumlah wastafel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>s.d 20</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>21 s.d 40</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>41 s.d 70</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>71 s.d 100</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>101 s.d 140</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>141 s.d 180</td> <td>6</td> <td>6</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="3">Setiap penambahan 40 s.d 100 karyawan harus ditambah 1 kamar mandi, 1 jamban</td> </tr> </tbody> </table>				No	Jumlah karyawan	Jumlah kamar mandi	Jumlah Jamban	Jumlah Peturasan	Jumlah wastafel	1	s.d 25	1	1	2	2	2	26 s.d 50	2	2	3	3	3	51 s.d 100	3	3	5	5			Setiap penambahan 40 s.d 100 karyawan harus ditambah 1 kamar mandi, 1 jamban dan 1 peturasan				No	Jumlah karyawan	Jumlah kamar mandi	Jumlah Jamban	Jumlah wastafel	1	s.d 20	1	1	2	2	21 s.d 40	2	2	3	3	41 s.d 70	3	3	5	4	71 s.d 100	4	4	6	5	101 s.d 140	5	5	7	6	141 s.d 180	6	6	8			Setiap penambahan 40 s.d 100 karyawan harus ditambah 1 kamar mandi, 1 jamban								
No	Jumlah karyawan	Jumlah kamar mandi	Jumlah Jamban	Jumlah Peturasan	Jumlah wastafel																																																																													
1	s.d 25	1	1	2	2																																																																													
2	26 s.d 50	2	2	3	3																																																																													
3	51 s.d 100	3	3	5	5																																																																													
		Setiap penambahan 40 s.d 100 karyawan harus ditambah 1 kamar mandi, 1 jamban dan 1 peturasan																																																																																
No	Jumlah karyawan	Jumlah kamar mandi	Jumlah Jamban	Jumlah wastafel																																																																														
1	s.d 20	1	1	2																																																																														
2	21 s.d 40	2	2	3																																																																														
3	41 s.d 70	3	3	5																																																																														
4	71 s.d 100	4	4	6																																																																														
5	101 s.d 140	5	5	7																																																																														
6	141 s.d 180	6	6	8																																																																														
		Setiap penambahan 40 s.d 100 karyawan harus ditambah 1 kamar mandi, 1 jamban																																																																																
		f	<p>Perlengkapan Sanitasi Toilet</p> <p>Dilengkapi dengan sabun, disinfektan dan pengering tangan yang higienis, dilengkapi dengan sistem penyiraman air (<i>water flushing system</i>) yang berfungsi dengan baik</p>																																																																															
		g	<p>Ventilasi Toilet</p> <p>Ada dan memadai</p>																																																																															

KLAUSUL		ASPEK MANAJEMEN / ASPEK TEKNIS				OK	Kr	Sr	Mj	Mn	Keterangan
		h	Tanda Peringatan Bagi Karyawan Tentang Tata Cara Melakukan Pengolahan yang Baik Ada dan memadai, seperti dilarang merokok, dilarang meludah, dilarang buang sampah sembarangan, dll								
XV	BAHAN KIMIA DAN BAHAN BERBAHAYA	a	Pemberian Label dan Penyimpanan Bahan Kimia dan Bahan Berbahaya Diberi label yang jelas dan disimpan secara terpisah dalam wadah yang sama								
		b	Penggunaan Bahan Kimia dan Bahan Berbahaya Bahan kimia yang diizinkan dan penggunaannya sesuai dengan metode yang dipersyaratkan, serta dilengkapi dengan tanda (label) yang dipersyaratkan								
XVI	LIMBAH PADAT DAN LIMBAH LAINNYA	a	Penanganan Limbah Ditampung dan ditangani segera selama proses pengolahan, ditangani dengan saniter								
		b	Tempat Penampungan Limbah Tempat limbah ditempatkan pada wadah yang tertutup atau sistem lain yang sesuai, mudah didesinfeksi, terawat dan bersih								
XVII	PENGEMASAN DAN PELABELAN	a	Cara Pengemasan Dilakukan secara cepat, cermat dan saniter								
		b	Penyimpanan Bahan Pengemas Di gudang tersendiri dan terlindung dari debu dan kontaminasi, dan gudang dalam keadaan kering								
		c	Pemberian Label Pada Kemasan Kemasan produk diberi label atau keterangan yang menunjukkan ringkasan atau deskripsi produk, jenis produk, tahun, bulan dan tanggal produksi, negara asal								
		d	Bahan Pembuat Kemasan dan Label <i>Food grade</i>								
XVIII	KEBERSIHAN DAN KESEHATAN KARYAWAN	a	Pakaian Kerja Karyawan Memadai, terpelihara, lengkap dan bersih serta tidak diperbolehkan menggunakan kosmetik, perhiasan, dan alat elektronik								
		b	Tingkat Kebersihan Karyawan Kebersihan personal karyawan terpelihara dengan baik								
		c	Kesehatan Karyawan Karyawan yang sakit dan berpotensi menularkan penyakit tidak diperbolehkan masuk kerja								

KLAUSUL		ASPEK MANAJEMEN / ASPEK TEKNIS				OK	Kr	Sr	Mj	Mn	Keterangan	
XIX	PENINGKATAN KEMAMPUAN/ KETERAMPILAN KARYAWAN	a	Pelatihan Karyawan Program pelatihan yang terjadwal									
XX	PENGENDALIAN BINATANG PENGGANGGU	a	Fasilitas Pengendalian Binatang Pengganggu Tersedia fasilitas pengendalian serangga, tikus, hewan peliharaan, dan binatang lainnya, serta fasilitas pengendalian binatang pengganggu berfungsi dengan efektif									
XXI	IPAL	a	Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) Memiliki, memadai, efektif dan dapat mencegah terjadinya pencemaran lingkungan									

Keterangan : \* = Kritis

#### D. HASIL PENILAIAN

1. KETIDAKSESUAIAN	
a. Kritis	
b. Serius	
c. Mayor	
d. Minor	
2. PERINGKAT SKP	
	1. A (Baik Sekali) 2. B (Baik) 3. C (Cukup)
Mengetahui Penanggung Jawab UPI  .....	..... Ketua Tim Inspektur Mutu  .....

Keterangan:

PERINGKAT	JUMLAH PENYIMPANGAN			
	MINOR	MAYOR	SERIOUS	KRITIS
A = Baik sekali	0 - 6	0 - 5	0	0
B* = Baik	≥ 7	0 - 10	0 - 2	0
C = Cukup	NA	≥ 11	3 - 4	0

Catatan: \*) jumlah kombinasi penyimpangan Serius dan Mayor tidak lebih dari 10

NA = Not Applicable

B. Kuesioner Inspeksi Sertifikat Kelayakan Pengolahan Bagi UPI Skala Mikro Kecil

NAMA UPI :

PROVINSI :

TANGGAL :

KUESIONER INSPEKSI  
SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN  
UNIT PENGOLAHAN IKAN SKALA MIKRO KECIL



PUSAT PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU PASCA PANEN  
BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU KELAUTAN DAN HASIL PERIKANAN  
KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

A. DATA UMUM

1	Nama UPI	:						
2	Alamat	:						
	Kantor Pusat	:						
	UPI/Ruang Proses/Gudang	:						
3	Kategori UPI	:	a. Unit Pengolahan Ikan	b. Unit Penanganan Rumput Laut Kering	c. Unit Gudang Penyimpanan Ikan	d. Unit Penanganan Ikan Hidup	e. Unit Fortifikasi Ikan	f. Kapal Pengolahan Ikan
4	Hasil Penjualan/Tahun		a. < 2,5 milyar		b. ≥ 2,5 milyar			
5	No.Telp/Fax/Email	:						
6	Contact Person UPI (Nama dan Nomor HP)	:						
7	Kelengkapan Dokumen	:	a. NIB	b. SIUP/TDUP/IUI	c. Panduan Mutu Penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik dan memenuhi persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi		d. Sertifikat Pengolahan Ikan (SPI)/Sertifikat Keterampilan dibidang keamanan pangan yang setara	
8	Produk							
No	Jenis Produk	Jenis Pengajuan (Baru/Perpanjangan)	Alur Proses	Tujuan Pemasaran Dalam Negeri/Luar Negeri (wilayah/Negara)	%	Total Realisasi Produksi per Jenis (ton/bln)	Asal Bahan Baku/Produk	
							Tangkap/Budidaya/Impor	Wilayah/Negara
			Terlampir					
			Terlampir					
			Terlampir					
			Terlampir					
			Terlampir					
			Terlampir					
			Terlampir					
9	SNI yang diterapkan	:						
10	Kapasitas Sarana dan Prasarana	:						

No	Jenis Alat		Kapasitas	
1	Gudang Beku		Ton	
2	ABF/IQF		Ton	
3	Retort/Seamer		Ton	
4	Gudang Penyimpanan (untuk produk Rumput Laut kering)		Ton	
5	Bak Pencuci (untuk produk karaginan)		Ton	
6	Lainnya		Ton	

  

11	Jumlah Karyawan dan Penanggungjawab							
	Jumlah Karyawan	Administrasi		Pengolahan		Penanggung Jawab	Pendidikan	Pelatihan/Sertifikat
		Laki-laki	Perempuan	Laki-laki	Perempuan			
	a. Tenaga Asing					a. UPI/Pabrik (ada/tidak)		
	b. Tenaga Tetap					b. Produksi (ada/tidak)		
	c. Tenaga Harian/Borongan					c. Mutu (QC) (ada/tidak)		
	Jumlah							

  

12	Jumlah Hari Kerja	:	hari/bulan	
13	Asal Es		Bentuk Es	Penggunaan Es
	a. Produksi sendiri dengan kapasitas :	ton	a. Balok	a. Penanganan
	b. Pembelian dari :		b. Curai	b. Penyimpanan Sementara
14	Bahan Penolong/Tambahan	:	-	
15	Jenis/Bahan Kemasan	:	a. Inner	b. Master

**KUESIONER INSPEKSI SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN  
UNIT PENGOLAHAN IKAN SKALA MIKRO KECIL**

**B. KETERANGAN**

a. Kritis (Kr)	Penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi akan segera mempengaruhi keamanan pangan
b. Serius (Sr)	Penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi dapat mempengaruhi keamanan pangan
c. Mayor (Mj)	Penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi mempunyai potensi mempengaruhi keamanan pangan
d. Minor (Mn)	Penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi atau dibiarkan secara terus-menerus akan berpotensi mempengaruhi mutu pangan

**C. KEPATUHAN KELAYAKAN DASAR**

KLAUSUL		ASPEK KEPATUHAN KELAYAKAN DASAR		OK	Kr	Sr	Mj	Mn	KETERANGAN
I	KOMITMEN MANAJEMEN	a	Manajemen Mempunyai komitmen yang kuat untuk menerapkan persyaratan dasar, memiliki dokumen panduan mutu dan tim mutu						
II	LINGKUNGAN	a	Lokasi Area UPI Lokasi area UPI saniter dan higienis, tidak menjadi sumber kontaminan, serta terpisah dari tempat tinggal						
III	BANGUNAN UPI	a	Pintu Terbuat dari bahan yang halus dan kedap air						
		b	Lantai Permukaan halus, tanpa retak, tidak menimbulkan genangan air						
		c	Dinding Kedap air, tidak mudah mengelupas, rata, tanpa retak, tidak berjamur dan mudah dibersihkan						
		d	Langit-langit/Atap Didesain bebas dari retak dan celah, tidak mudah rontok, mudah dibersihkan, berwarna terang						
		e	Jendela/Bagian yang Dapat Dibuka Dapat mencegah masuknya debu dan mudah dibersihkan						

KLAUSUL		ASPEK KEPATUHAN KELAYAKAN DASAR		OK	Kr	Sr	Mj	Mn	KETERANGAN
		f	Ventilasi* Sirkulasi udara cukup untuk mencegah kondensasi, kelembaban dan masuknya kontaminan ke dalam ruang proses, mudah dirawat dan dibersihkan						
		g	Penerangan* Kondisi ruangan cukup terang dan lampu dilengkapi dengan pelindung yang aman						
		h	Saluran Pembuangan Tersedia dan dapat mengalirkan kotoran (limbah cair) dengan lancar dan mudah dibersihkan, saluran pembuangan di dalam ruang proses dilengkapi dengan penutup						
		i	Tempat Penyimpanan Bahan Kimia Tersedia dengan kondisi terpisah, tertutup, dan disertai dengan label dan tanda peringatan						
IV	PENATAAN DAN PEMELIHARAAN ALAT	a	Penataan dan Penempatan Alat Mencegah kontaminasi silang, menjamin kelancaran proses pengolahan dan sanitasi alat						
		b	Pembersihan dan Disinfeksi Terjadwal secara berkala (sebelum, selama, dan setelah operasional)						
V	BAHAN BAKU/ TAMBAHAN/ PENGEMAS	a	Persyaratan dan Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Tambahan Sesuai standar kesehatan dan keamanan						
		b	Penerimaan Bahan Baku Dilakukan dengan cepat, saniter, terlindung dan mencegah kontaminasi, didokumentasikan dan dimonitor						
		c	Bahan Pengemas, Pembungkus, dan Label <i>Food grade</i> , melindungi produk, higienis dan tidak mengkontaminasi produk						
VI	PENYIMPANAN PRODUK (SESUAI PERLAKUAN)	a	Suhu Penanganan Produk Segar, Mentah dan Masak yang Didinginkan Memiliki tempat penyimpanan sesuai karakteristik produk						
		b	Suhu Penyimpanan Produk Beku Memiliki tempat penyimpanan sesuai karakteristik produk						
		c	Suhu Penyimpanan Produk Sterilisasi Memiliki tempat penyimpanan sesuai karakteristik produk						

KLAUSUL		ASPEK KEPATUHAN KELAYAKAN DASAR		OK	Kr	Sr	Mj	Mn	KETERANGAN
		d	Suhu Penyimpanan Produk Pasteurisasi Memiliki tempat penyimpanan sesuai karakteristik produk (0 - 4°C)						
		e	Cara Penyimpanan Produk Lainnya Disimpan pada suhu yang tidak berpengaruh buruk terhadap keamanan pangan						
VII	IPAL	a	Instalansi Pengolahan Air Limbah (IPAL) Memiliki IPAL dengan treatment sederhana						
VIII	AIR DAN ES	a	Persyaratan Air* Tersedia air bersih, tidak berbau, tidak berwarna dan tidak berasa (dilakukan pengujian oleh laboratorium)						Hasil pengujian air dari laboratorium dilampirkan di surat permohonan penerbitan SKP
		b	Saluran Pipa Air Dirancang agar tidak terjadi kontaminasi silang dengan air kotor						
		c	Penggunaan Air Laut Sesuai persyaratan						
		d	Es* Terbuat dari air yang bersih terlindung dari kontaminasi selama produksi, penanganan dan penyimpanan, tidak digunakan ulang dalam proses						
IX	PERALATAN DAN PERLENGKAPAN YANG KONTAK DENGAN PRODUK	a	Bahan dan Desain Tidak berkarat, mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kontaminasi, didesain agar air mudah mengalir						
		b	Tanda dan Penggunaan Alat Peralatan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda, dan dipisahkan antara pemakaian untuk bahan baku dan produk						
X	FASILITAS PENCUCIAN	a	Desain dan Fasilitas Pencucian Sesuai dengan metode pencucian untuk mencegah kontaminasi, dirawat dan dijaga kebersihannya						
		b	Pasokan Air Pencucian Jumlah pasokan air cukup untuk memenuhi kebutuhan proses pencucian						
XI	KONSTRUKSI DAN TATA LETAK ALUR PROSES	a	Konstruksi UPI Didesain sehingga mampu mencegah masuknya sumber kontaminasi, binatang pengganggu, dan akumulasi kotoran						

KLAUSUL		ASPEK KEPATUHAN KELAYAKAN DASAR		OK	Kr	Sr	Mj	Mn	KETERANGAN
		b	Tata Letak dan Alur Proses UPI* Didesain untuk mencegah kontaminasi silang dan menjamin kelancaran proses						
		c	Ruangan Unit Proses Tersedia ruangan yang memadai untuk melakukan proses						
XII	KEBERSIHAN RUANGAN DAN PERALATAN PENGOLAHAN	a	Kondisi Ruang dan Peralatan Pengolahan Terawat, bersih dan saniter						
		b	Ketersediaan Peralatan Kebersihan Tersedia dalam jumlah yang memadai						
XIII	FASILITAS KARYAWAN	a	Bak Cuci Kaki Tersedia, untuk produk yang menurut jenis olahannya tidak sesuai menggunakan bak cuci kaki, dapat diganti dengan alas kaki yang khusus digunakan di ruang pengolahan						
		b	Tempat Cuci Tangan Tersedia tempat cuci tangan yang memadai						
		c	Ruang Ganti Pakaian Karyawan Ada di luar area pengolahan dan dilengkapi dengan loker						
		d	Toilet* Jumlah toilet memadai untuk jumlah karyawan yang ada dan semuanya berfungsi dengan baik, tidak berhubungan langsung dengan ruang penanganan dan pengolahan ikan, dilengkapi ventilasi						
		e	Perlengkapan Sanitasi Toilet Dilengkapi dengan sabun, disinfektan, dan pengering tangan						
		f	Tanda Peringatan Bagi Karyawan Tentang Cara Melakukan Pengolahan yang Baik Ada dan memadai, seperti dilarang merokok, dilarang meludah, dilarang buang sampah sembarang, dll						
XIV	BAHAN KIMIA DAN BAHAN BERBAHAYA	a	Pemberian Label dan Penyimpan Bahan Kimia Berbahaya Diberi label yang jelas dan disimpan secara terpisah dalam wadah khusus						
		b	Penggunaan Bahan Kimia dan Bahan Berbahaya Bahan kimia yang diizinkan dan penggunaannya sesuai dengan metode yang dipersyaratkan, serta dilengkapi dengan tanda khusus						

KLAUSUL		ASPEK KEPATUHAN KELAYAKAN DASAR		OK	Kr	Sr	Mj	Mn	KETERANGAN
XV	LIMBAH PADAT DAN LIMBAH LAINNYA	a	Penanganan Limbah Ditampung dan ditangani segera						
		b	Tempat Penampungan Limbah Limbah ditempatkan pada wadah yang tertutup, mudah didesinfeksi, terawat dan bersih						
XVI	PENGEMASAN DAN PELABELAN	a	Cara pengemasan Dilakukan secara cepat, cermat dan saniter						
		b	Penyimpanan Bahan Pengemas Disimpan dalam tempat terpisah, dan tidak mengkontaminasi produk						
		c	Pemberian Label Pada Kemasan Kemasan produk diberi label atau keterangan yang menunjukkan ringkasan atau deskripsi produk: jenis produk, tahun, bulan dan tanggal produksi						
XVII	KEBERSIHAN DAN KESEHATAN KARYAWAN	a	Pakaian Kerja dan Kebersihan Karyawan Pakaian kerja tersedia dan kebersihan karyawan terpelihara dengan baik						
		b	Kesehatan Karyawan Karyawan yang sakit dan berpotensi menularkan penyakit tidak diperbolehkan masuk kerja						
XVIII	PENINGKATAN KEMAMPUAN/ KETERAMPILAN	a	Program Peningkatan Kemampuan Ada program peningkatan kemampuan/keterampilan karyawan						
XIX	PENGENDALIAN BINATANG PENGGANGGU	a	Fasilitas Pengendalian Binatang Pengganggu Tersedia fasilitas pengendalian serangga dan binatang pengganggu lainnya						

Keterangan : \* = Kritis

#### D. HASIL PENILAIAN

<b>1. KETIDAKSESUAIAN</b>	
a. Kritis	
b. Serius	
c. Mayor	
d. Minor	
<b>2. PERINGKAT SKP</b>	1. A (Baik Sekali) 2. B (Baik) 3. C (Cukup)

Mengetahui Penanggung Jawab UPI  .....	- 21 -  ....., ..... Ketua Tim Inspektor Mutu  .....
---	---

Keterangan :

PERINGKAT	JUMLAH PENYIMPANGAN			
	MINOR	MAYOR	SERIOUS	KRITIS
A = Baik sekali	0 - 6	0 - 5	0	0
B* = Baik	≥ 7	0 - 10	0 - 2	0
C = Cukup	NA	≥ 11	3 - 4	0

Catatan: \*) jumlah kombinasi penyimpangan Serious dan Mayor tidak lebih dari 10

NA = *Not Applicable*



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN  
BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU  
HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN**

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16  
JAKARTA 10110, KOTAK POS 4130 JKP 10041  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527  
LAMAM [www.kkp.go.id](http://www.kkp.go.id) / [setban.bkipm@kkp.go.id](mailto:setban.bkipm@kkp.go.id)

**LAPORAN SINGKAT HASIL INSPEKSI**

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

- A. Kondisi Umum Lingkungan
- B. Kondisi Umum penerapan persyaratan dasar
- C. Kesimpulan

**Ketua Tim Inspeksi**

.....

KEPALA BADAN PENGENDALIAN  
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

ISHARTINI

Salinan sesuai dengan aslinya  
Sekretaris Badan Pengendalian dan  
Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan  
Perikanan,



Hari Maryadi

LAMPIRAN IX  
KEPUTUSAN KEPALA BADAN  
PENGENDALIAN DAN  
PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN  
NOMOR 32 TAHUN 2024  
TENTANG CHECKLIST DAN  
FORMAT LAPORAN HASIL INSPEKSI  
PADA SERTIFIKASI LINGKUP  
BADAN PENGENDALIAN DAN  
PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN

**CHECKLIST DAN FORMAT LAPORAN HASIL INSPEKSI  
PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN MUTU TERPADU  
/ HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)**

**(FL/06/PASCA/002)**



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN  
BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU  
HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN**

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16  
JAKARTA 10110, KOTAK POS 4130 JKP 10041  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527  
LAMAN [www.kkp.go.id](http://www.kkp.go.id) / [setban.bkipm@kkp.go.id](mailto:setban.bkipm@kkp.go.id)

**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	<p>Ruangan penanganan dan pengolahan memenuhi:</p>			
	<p>a. kondisi higienis dan cukup untuk melakukan kegiatan penanganan dan/atau pengolahan;</p>			
	<p>b. lantai kedap air, permukaannya halus dan rata, mudah dibersihkan dan disanitasi dan konstruksinya mencegah terjadinya genangan air;</p>			
	<p>c. dinding dan partisi memiliki permukaan yang halus, rata mudah dibersihkan;</p>			
	<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> <p>1) sarana pembekuan yang mampu menurunkan suhu secara cepat hingga mencapai suhu pusat produk minimal - 18°C (minus delapan belas derajat celcius); dan</p> <p>2) sarana penyimpanan beku (cold storage) yang mampu menjaga suhu pusat produk - 18°C (minus delapan belas derajat celcius) atau lebih rendah.</p> <p>c. penanganan dan/atau pengolahan produk segar harus mempunyai sarana pendinginan yang mampu mempertahankan suhu produk mendekati titik leleh es.</p>				
1.5	<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 pint masuk ke ruang proses;</p> <p>d. fasilitas cuci tangan di seluruh titik masuk ke ruang proses dandi 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 barang-barang karyawan (loker).</p>				

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 peruntukkannya.			
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			
	menerapkan cara penanganan ikan yang baik, atau dari Pemasok yang menerapkan cara penanganan ikan yang baik;			

	<p>b. memperhatikan tingkatkeamanan 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> <p>1) Bahan anestesi yang digunakan sesuai dengan ketentuan yang berlaku;</p> <p>2) Pengemasan dilakukan tanpa penundaan dalam wadah terisolasi; dan</p> <p>3) Air yang digunakan untuk pengkondisian bersih sesuai dengan habitat asli ikan.</p>				

	<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> <ol style="list-style-type: none"> <li>4) Memenuhi persyaratan lainnya yang mengacu pada SNI dan/atau standar yang diakui secara internasional.</li> </ol> <p>e. Penanganan dan/atau pengolahan produk pasteurisasi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Proses pasteurisasi dilakukan pada suhu dibawah 100°C;</li> <li>2) Dilakukan validasi Nilai F<sub>0</sub>; dan</li> <li>3) Alat pasteurisasi dilengkapi alat pengukur dan perekam tekanan, suhu dan waktu</li> </ol>			
	<p>f. Penanganan dan/atau pengolahan produk kering</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Dilakukan pengendalian terhadap suhu dan waktu pengeringan;</li> <li>2) Dilakukan monitoring terhadap kadar air produk; dan</li> <li>3) Dilakukan monitoring terhadap suhu dan kelembaban selama penyimpanan produk.</li> </ol>			
<p>4.5</p>	<p>Proses penanganan dan/atau pengolahan produk dilakukan secara higienis.</p>			

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	<p>Bahan kemasan yang bersentuhan langsung dengan produk harus menggunakan zat kontak pangan yang aman dan memenuhi persyaratan batas migrasi kimia.</p> <p>a. Seluruh bahan kemasan kontak langsung dengan produk dilengkapi dengan <i>Certificate of Analysis (CoA)</i> dan/atau sertifikat hasil uji migrasi kimia; dan</p> <p>b. Spesifikasi kemasan yang memadai dan memenuhi persyaratan yang sesuai dengan perundangan.</p>			
6.2	<p>Bahan kemasan yang bersentuhan langsung dengan produk tidak boleh mempengaruhi karakteristik organoleptik</p> <p>a. Bahan kemasan kontak langsung dengan produk tidak berbau; dan</p> <p>b. Tinta yang digunakan pada bahan kemasan primer tidak luntur.</p>			
6.3	<p>Bahan kemasan tidak boleh menjadi sumber kontaminasi dan membahayakan kesehatan manusia</p> <p>a. Disimpan di tempat khusus yang tertutup dan tidak lembab;</p>			

	<p>b. Tidak langsung bersentuhan dengan lantai;</p> <p>c. Penggunaannya tercatat dan terdapat petugas yang bertanggung jawab;</p> <p>d. Memperhatikan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO); dan</p> <p>e. Tidak digunakan berulang.</p>			
6.4	<p>Bahan kemasan kuat melindungi hasil perikanan dan mempertahankan mutu dari pengaruh luar</p> <p>a. Terbuat dari bahan kedap air;</p> <p>b. Halus;</p> <p>c. Tahan karat; dan</p> <p>d. Mudah dibersihkan dan disanitasi.</p>			
6.5	<p>Pengemasan dilakukan pada kondisi yang higienis .</p>			
6.6	<p>Kemasan dilengkapi label yang memuat informasi paling sedikit:</p> <p>a. nama produk;</p> <p>b. daftar bahan yang digunakan;</p> <p>c. berat bersih/isi bersih;</p> <p>d. nama dan alamat produsen;</p> <p>e. tanggal dan kode produksi; dan</p> <p>f.keterangan kedaluwarsa.</p>			
6.7	<p>UPI memiliki rekaman bahan kemasan dan pengemasan.</p>			
<b>7.</b>	<b>Persyaratan Penyimpanan Produk</b>			
7.1	<p>UPI melakukan pengendalian terhadap suhu dan kondisi penyimpanan sesuai dengan karakteristik produk perikanan.</p> <p>a. suhu penyimpanan produk segar, produk mentah, dan produk masak yang didinginkan dipertahankan pada suhu mendekati titik leleh es;</p> <p>b. suhu penyimpanan produk beku yang mampu mempertahankan suhu pusat produk -18°C (minus delapan belas derajat celcius) ataulebih rendah dan dilengkapi alat pencatat suhu yang mudah dibaca;</p> <p>c. suhu penyimpanan produk pasteurisasi disimpan pada suhu antara 0-5°C (nol sampai lima derajat celcius);</p> <p>d. suhu penyimpanan produk sterilisasi disimpan pada suhu ruang;</p> <p>e. suhu penyimpanan ikan hidup disimpan pada suhu yang tidak berpengaruh buruk terhadap kelangsungan hidupnya atau tidak mempengaruhi keamanan produk; dan</p>			

	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	Menggunakan bahan kimia yang diizinkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;				
	<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				
	b. 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	UPI menjamin bahwa tingkah laku karyawan tidak menjadi sebab kontaminasi			
	a. tidak mengunyah, makan atau minum di ruang proses;			
	b. tidak merokok atau vaping di ruang proses es;			
	c. tidak meludah di ruang proses;			
	d. tidak mengobrol di ruang proses;			
	e. tidak menyentuh mulut, hidung atau bagian tubuh lain yang mungkin mengontaminasi; dan			
	f. tidak menggunakan perhiasan atau aksesoris di ruangan proses			
15.2	UPI menjamin kebersihan karyawan			
	a. pakaian kerja berwarna terang, bersih serta menutupi pakaian yang dipakai dari luar ruang proses dan diganti secara berkala;			
	b. pakaian kerja dilengkapi paling sedikit dengan sepatu, penutup kepala, masker dan sarung tangan;			
	c. UPI bertanggung jawab terhadap kebersihan pakaian kerja karyawan;			
	d. UPI menjamin kondisi kebersihan karyawan;			
	e. karyawan harus mencuci tangan dengan sabun pencuci tangan dan air mengalir serta membilas dan mengeringkannya dengan cara yang tidak mengontaminasi kembali tangan; dan			
	f. hand sanitizer tidak boleh menggantikan cuci tangan dan harus digunakan hanya setelah cuci tangan.			
15.3	UPI menjamin kesehatan karyawan			
	a. UPI harus memastikan kondisi kesehatan karyawan baru memenuhi persyaratan;			
	b. UPI menjamin tidak ada karyawan yang sakit atau luka di ruang proses;			
	c. dilakukan pengawasan kesehatan karyawan sebelum memasuki ruang proses dan selama proses;			
	d. beberapa gejala penyakit yang harus dilaporkan ke manajemen			

	<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 karyawan dimonitor oleh pihak UPI secara periodik 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>				
<b>B</b>	<b>PENERAPAN SISTEM HACCP</b>				
<b>1</b>	<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				
<b>2</b>	<b>Langkah awal pengembangan sistem HACCP telah dilaksanakan</b>				
2.1	Pembentukan tim HACCP telah sesuai				
	<p>a. Tim HACCP tersedia dan kompeten</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memiliki minimal 1 orang penanggungjawab mutu yang memiliki sertifikat pelatihan;</li> <li>2) Tim HACCP terdiri dari multi bagian, disiplin ilmu dan keahlian;</li> <li>3) Memahami bahaya biologi, kimia, fisik dan bahaya keamanan pangan lainnya yang terkait dengan grup produk tertentu yang akan diproses;</li> <li>4) Memiliki pengetahuan khusus tentang higiene dan teknologi pangan; dan</li> <li>5) Ditetapkan oleh manajemen puncak UPI.</li> </ol>				

	<p>b. Dokumen penetapan tim HACCP tersedia.</p> <p>c. Tim HACCP mutakhir.</p>				
2.2	<p>Deskripsi, Tujuan Pengguna dan Penggunaan produk</p> <p>a. Dokumen deskripsi produk tersedia;</p> <p>b. Dokumen deskripsi produk memuat informasi yang relevan dengan keamanan produk, memuat:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Nama produk;</li> <li>2) Bahan baku;</li> <li>3) Ingredient;</li> <li>4) Komposisi;</li> <li>5) Karakteristik mikrobiologi, kimia, fisika untuk bahan baku dan produk;</li> <li>6) Pengolahan;</li> <li>7) Pengemasan dan bahan pengemas;</li> <li>8) Penyimpanan dan distribusi;</li> <li>9) Umur simpan; dan</li> <li>10) Batasan bahaya.</li> </ol> <p>c. Deskripsi penggunaan produk tersedia dan sesuai; dan</p> <p>d. Deskripsi kelompok pengguna produk tersedia dan sesuai.</p>				
2.3	<p>Diagram alir proses dan verifikasi diagram alir proses</p> <p>a. Diagram alir proses telah diverifikasi;</p> <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 panganlainnya); 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>				
	<ol style="list-style-type: none"> <li>2) Mengacu pada regulasi, persyaratan pelanggan dan/atau literatur lain.</li> </ol>				
	<p>e. Penetapan tingkat peluang (<i>probability</i>) dan tingkat keakutan (<i>severity</i>) telah sesuai</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Penetapan probability di UPI memperhatikan tingkat penerapan PPD dan riwayat terjadinya bahaya; dan</li> <li>2) Penetapan severity di UPI memperhatikan dampak bahaya terhadap kesehatan konsumen atau persyaratan/standar.</li> </ol>				
	<p>f. Penilaian signifikansi bahaya telah sesuai.</p>				
	<p>g. Penetapan tindakan pengendalian terhadap bahaya signifikan telahsesuai</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ditetapkan untuk seluruh bahaya signifikan;</li> <li>2) Dapat mencegah, mengurangi atau menghilangkan bahayasampai batas yang dapatditerima; dan</li> <li>3) Berdasarkan pada penyebab bahaya.</li> </ol>				

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 (tools) yang digunakan telah sesuai regulasi/ketentuan/persyaratan; dan</p> <p>c. Kesesuaian penetapan titik kendali kritis dengan alat bantu (tools) 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 (minimal, maksimal, atau nilai antara).</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	Penetapan prosedur validasi rencana HACCP dan verifikasi telah dilaksanakan dan sesuai				
	a. Prosedur validasi rencana HACCP dan verifikasi tersedia dan sesuai				
	b. Prosedur validasi rencana HACCP dan verifikasi dilaksanakan 1) Validasi rencana HACCP; 2) Verifikasi internal (audit internal, kalibrasi alat monitoring, pengambilansampel dan pengujian bahanbaku dan produk akhir); 3) Verifikasi eksternal (audit suplier, audit buyer jikadiperlukan, audit pemerintah); 4) Reviu rekaman; dan 5) Kaji ulang manajemen.				
<b>C.</b>	<b>Penerapan Sistem Ketertelusuran</b>				
2.1	UPI memiliki dokumen penerapan sistem ketertelusuran				
	a. prosedur penerapan sistem ketertelusuran;				
	b. prosedur pelabelan;				
	c. prosedur penahanan dan/atau penarikan produk; dan				
	d. program simulasi sistem ketertelusuran.				
2.2	UPI mampu menjamin ketertelusuran produk				
	a. Ketertelusuran asal bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, bahan kemasan dan bahan kimia 1) Memiliki daftar suplier yang disetujui 2) Memiliki kode unik suplier 3) Memiliki rekaman penerimaan untuk setiap bahan yangditerima 4) Memiliki informasi terkait bahan baku meliputi: a) Nama dan alamat Pemasok bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan bahan kemasan; b) nama bahan disertai dengan keterangan nomor lot dan tanggal kedaluwarsa;				

	<p>c) deskripsi bahan yang dipasok (sifat alami produk:segar; beku; dan kering);</p> <p>d) mutu bahan yang diterima;</p> <p>e) tanggal pengiriman dan kedatangan bahan;</p> <p>f) jumlah penerimaan;</p> <p>g) kegiatan yang dilakukan di Pemasok (khusus untuk Pemasok bahan baku);</p> <p>h) komposisi bahan tambahan yang diperbolehkan dan bahan penolong sesuai dengan persyaratan; dan</p> <p>i) material yang digunakan untuk bahan kemasan (material safety data sheet).</p>				
	<p>b. Ketertelusuran proses</p> <p>1) Memiliki kode unik untuk setiap lot produksi;</p> <p>2) Memiliki kode unik untuk setiap penggabungan atau pemisahan produk;</p>				
	<p>3) Memiliki rekaman pada setiap tahapan proses produksi;</p> <p>4) Memiliki rekaman pembersihan dan sanitasi; dan</p> <p>5) Memiliki rekaman verifikasi.</p> <p>c. Ketertelusuran produk akhir</p> <p>1) Memiliki informasi terkait dengan produk meliputi</p> <p>a) nama dan alamat pelanggan;</p> <p>b) deskripsi produk yang dikirim kepada pelanggan;</p> <p>c) kode produksi untuk produk yang dikirim kepada pelanggan;</p> <p>d) tanggal pengiriman;</p> <p>e) jumlah produk yang dikirim;</p> <p>f) tujuan pengiriman (nama distributor/ konsumen /peritel);</p> <p>g) nomor invoice/surat jalan/delivery order/sales order; dan</p> <p>h) packing list.</p> <p>2) Memiliki rekaman pengiriman an/atau pemasaran produk</p>				

Ketua Tim	:	
No. Reg	:	
Tanda Tangan	:	

(FL/10/PASCA/002)



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN  
BADAN PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN MUTU  
HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN**

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NOMOR 16  
JAKARTA 10110, KOTAK POS 4130 JKP 10041  
TELEPON (021) 3519070 (LACAK), FAKSIMILE (021) 3890527  
LAMAN [www.kkp.go.id](http://www.kkp.go.id) / [setban.bkipm@kkp.go.id](mailto:setban.bkipm@kkp.go.id)

**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**

.....

KEPALA BADAN PENGENDALIAN  
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

ISHARTINI

Salinan sesuai dengan aslinya  
Sekretaris Badan Pengendalian dan  
Pengawasan Mutu Hasil Kelautan  
dan Perikanan,



Hari Maryadi

LAMPIRAN X  
KEPUTUSAN KEPALA BADAN  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN  
PERIKANAN  
NOMOR 32 TAHUN 2024  
TENTANG *CHECKLIST* DAN FORMAT  
LAPORAN HASIL INSPEKSI PADA  
SERTIFIKASI LINGKUP BADAN  
PENGENDALIAN DAN PENGAWASAN  
MUTU HASIL KELAUTAN DAN  
PERIKANAN

**CHECKLIST DAN FORMAT LAPORAN HASIL INSPEKSI PENERAPAN  
CARA DISTRIBUSI IKAN YANG BAIK**

(FL/02/Pasca/002)

**Kuesioner Pemeriksaan Penerapan CDIB atau Pemeriksaan Konsistensi  
Penerapan CDIB untuk Kegiatan Pengadaan Ikan dan/atau Sortasi  
dan/atau Grading Ikan**

I. IDENTITAS USAHA			
Nama		No. KTP	
Jabatan		NPWP	
Nama Perusahaan		NIB	
Alamat Perusahaan:			
Alamat Unit Usaha:			
Jenis Usaha:			

No.	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai
<b>Standar Higienis (7)</b>			
1	Menggunakan peralatan yang bebas dari kontaminasi bakteri atau jasad renik patogen, bahaya fisik, dan kimia		
2	Melakukan Distribusi Ikan di lingkungan yang higienis		
3	Sumber daya manusia yang melakukan proses Distribusi Ikan tidak sedang dalam kondisi sakit yang dapat mengontaminasi Ikan		
4	Menyediakan panduan penerapan higienis yang terdokumentasikan		
5	Menggunakan peralatan yang bebas dari bahaya biologi		
6	Karyawan yang kontak langsung dengan Ikan harus menggunakan alat perlengkapan kerja		

No.	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai
	antara lain pakaian kerja, sepatu kerja, sarung tangan, masker, dan penutup kepala		
7	Permukaan yang kontak dengan Ikan dalam kondisi bersih		
<b>Teknik Penanganan (7)</b>			
1	Mencegah terjadinya kontaminasi		
2	Menggunakan bahan penolong yang tidak mengubah komposisi dan sifat khas Ikan		
3	Mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik ikan		
4	Menerapkan prinsip Penanganan Ikan mencakup menangani dengan hati-hati dan tidak membuat Bahan Baku rusak, dalam kondisi dingin, menangani dengan cepat, dan menghindari peningkatan suhu		
5	Menyediakan panduan penerapan teknik penanganan yang terdokumentasikan		
6	Sortasi dan grading Ikan berdasarkan mutu, jenis, ukuran, dan asal usul untuk menjamin ketertelusurannya sebelum dilakukan penyimpanan		
7	Ikan ditimbang dan dicatat untuk memudahkan pemantauan dan penelusuran		
<b>Standar Standar prasarana, sarana, dan fasilitas distribusi ikan</b>			
<b>A</b>	<b>Prasarana (8)</b>		
1	Lokasi bangunan berada di lingkungan yang tidak tercemar dan mudah diakses		
2	Bangunan harus dirancang dan ditata dengan konstruksi yang memenuhi persyaratan higienis, mencegah masuknya sumber kontaminasi		
3	Bangunan harus dibersihkan dan dipelihara secara higienis		
4	Konstruksi bangunan harus mampu mencegah masuknya binatang pengganggu agar melindungi produk dari kontaminasi binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya		
5	Kondisi setiap ruang proses harus bersih dan saniter dan menggunakan bahan yang tidak beracun serta tidak berpori		
6	Mempunyai ruang yang cukup untuk melakukan kegiatan sesuai dengan kapasitas produksinya dengan kondisi yang higienis		
7	Tata letak ruang penanganan harus sesuai tahapan proses dan dipisahkan sesuai fungsi untuk mencegah kontaminasi silang		
8	Standar prasarana distribusi sesuai dengan karakteristik Ikan yang ditangani		

No.	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai
<b>B</b>	<b>Sarana Distribusi (7)</b>		
1	Menggunakan peralatan yang terbuat dari bahan antikarat, tidak menyerap air, mudah dibersihkan, dan tidak menyebabkan kontaminasi		
2	Menggunakan peralatan yang terawat, bersih, dan higienis		
3	Harus dilakukan prosedur pembersihan dan sanitasi peralatan sebelum, selama, dan sesudah proses penanganan secara berkala dan prosedurnya yang terdokumentasikan		
4	Peralatan dan perlengkapan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda untuk menghindari kontaminasi silang		
5	Peralatan dan perlengkapan harus ditata pada setiap tahapan proses		
6	Kondisi dan kebersihan peralatan dan perlengkapan yang kontak dengan Ikan harus dimonitor secara berkala		
7	Memiliki sarana distribusi yang memadai dan sesuai kebutuhan		
<b>C</b>	<b>Fasilitas (6)</b>		
1	Fasilitas pencuci tangan yang tersedia dalam jumlah yang memadai dan memenuhi persyaratan		
2	Fasilitas toilet tersedia dalam jumlah yang memadai dan memenuhi persyaratan		
3	Fasilitas pengelolaan limbah yang memadai untuk mencegah terjadinya pencemaran terhadap lingkungan		
4	Fasilitas pasokan air bersih yang memadai sesuai persyaratan		
5	Fasilitas karyawan harus tersedia dan memadai seperti loker		
6	Fasilitas pengendalian binatang pengganggu seperti perangkap lalat dan perangkap tikus		

**Rekap Pemeriksaan:**

1	Jumlah Item pemeriksaan	:	35 item
2	Jumlah Sesuai	:	
3	Jumlah Tidak sesuai	:	

$$\text{Prosentasi nilai kesesuaian} = \frac{\text{Jumlah item pemeriksaan yang sesuai}}{\text{Jumlah item pemeriksaan}} \times 100\%$$

(FL/03/Pasca/002)

**Kuesioner Pemeriksaan Penerapan CDIB atau Pemeriksaan Konsistensi Penerapan CDIB untuk Kegiatan Penyimpanan Ikan**

<b>II. IDENTITAS USAHA</b>			
Nama		No. KTP	
Jabatan		NPWP	
Nama Perusahaan		NIB	
Alamat Perusahaan:			
Alamat Unit Usaha:			
Jenis Usaha Penyimpanan Ikan			

No.	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai
<b>Standar Higienis (7)</b>			
1	Menggunakan peralatan yang bebas dari kontaminasi bakteri atau jasad renik patogen, bahaya fisik, dan kimia		
2	Melakukan Distribusi Ikan di lingkungan yang higienis		
3	Sumber daya manusia yang melakukan proses Distribusi Ikan tidak sedang dalam kondisi sakit yang dapat mengontaminasi Ikan		
4	Menyediakan panduan penerapan higienis yang terdokumentasikan		
5	Menggunakan peralatan yang bebas dari bahaya biologi		
6	Karyawan yang kontak langsung dengan Ikan harus menggunakan alat perlengkapan kerja antara lain pakaian kerja, sepatu kerja, sarung tangan, masker, dan penutup kepala		
7	Permukaan yang kontak dengan Ikan dalam kondisi bersih		
<b>Teknik Penanganan (7)</b>			
1	Mencegah terjadinya kontaminasi		
2	Menggunakan bahan penolong yang tidak mengubah komposisi dan sifat khas Ikan		
3	Mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik ikan		

No.	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai
4	Menerapkan prinsip Penanganan Ikan mencakup menangani dengan hati-hati dan tidak membuat Bahan Baku rusak, dalam kondisi dingin, menangani dengan cepat, dan menghindari peningkatan suhu		
5	Menyediakan panduan penerapan teknik penanganan yang terdokumentasikan		
6	Sortasi dan grading Ikan berdasarkan mutu, jenis, ukuran, dan asal usul untuk menjamin ketertelusurannya sebelum dilakukan penyimpanan		
7	Ikan ditimbang dan dicatat untuk memudahkan pemantauan dan penelusuran		
<b>Standar Standar prasarana, sarana, dan fasilitas distribusi ikan</b>			
<b>A</b>	<b>Prasarana (8)</b>		
1	Lokasi bangunan berada di lingkungan yang tidak tercemar dan mudah diakses		
2	Bangunan harus dirancang dan ditata dengan konstruksi yang memenuhi persyaratan higienis, mencegah masuknya sumber kontaminasi		
3	Bangunan harus dibersihkan dan dipelihara secara higienis		
4	Konstruksi bangunan harus mampu mencegah masuknya binatang pengganggu agar melindungi produk dari kontaminasi binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya		
5	Kondisi setiap ruang proses harus bersih dan saniter dan menggunakan bahan yang tidak beracun serta tidak berpori		
6	Mempunyai ruang yang cukup untuk melakukan kegiatan sesuai dengan kapasitas produksinya dengan kondisi yang higienis		
7	Tata letak ruang penanganan harus sesuai tahapan proses dan dipisahkan sesuai fungsi untuk mencegah kontaminasi silang		
8	Standar prasarana distribusi sesuai dengan karakteristik Ikan yang ditangani		
<b>B</b>	<b>Sarana Distribusi (7)</b>		
1	Menggunakan peralatan yang terbuat dari bahan antikarat, tidak menyerap air, mudah dibersihkan, dan tidak menyebabkan kontaminasi		
2	Menggunakan peralatan yang terawat, bersih, dan higienis		
3	Harus dilakukan prosedur pembersihan dan sanitasi peralatan sebelum, selama, dan sesudah proses penanganan secara berkala dan prosedurnya yang terdokumentasikan		

No.	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai
4	Peralatan dan perlengkapan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda untuk menghindari kontaminasi silang		
5	Peralatan dan perlengkapan harus ditata pada setiap tahapan proses		
6	Kondisi dan kebersihan peralatan dan perlengkapan yang kontak dengan Ikan harus dimonitor secara berkala		
7	Memiliki sarana distribusi yang memadai dan sesuai kebutuhan		
<b>C</b>	<b>Fasilitas (6)</b>		
1	Fasilitas pencuci tangan yang tersedia dalam jumlah yang memadai dan memenuhi persyaratan		
2	Fasilitas toilet tersedia dalam jumlah yang memadai dan memenuhi persyaratan		
3	Fasilitas pengelolaan limbah yang memadai untuk mencegah terjadinya pencemaran terhadap lingkungan		
4	Fasilitas pasokan air bersih yang memadai sesuai persyaratan		
5	Fasilitas karyawan harus tersedia dan memadai seperti loker		
6	Fasilitas pengendalian binatang pengganggu seperti perangkap lalat dan perangkap tikus		
<b>Teknik Penyimpanan Ikan (8)</b>			
1	Suhu dan kondisi penyimpanan dipertahankan sesuai dengan karakteristik ikan yang disimpan		
2	Produk akhir disimpan secara terpisah atau tidak boleh disatukan dengan penyimpanan Bahan Baku untuk mencegah terjadinya kontaminasi		
3	Tempat penyimpanan harus saniter dan terlindungi dari kontaminasi binatang pengganggu dan dilakukan monitoring secara berkala		
4	Penyimpanan produk akhir dilengkapi dengan tanda/kode penyimpanan		
5	Penyimpanan produk akhir dilengkapi dengan label yang dipersyaratkan		
6	Menerapkan sistem <i>first in first out</i> untuk mengatur siklus penyimpanan		
7	Penyimpanan menggunakan sistem ketertelusuran dengan mendokumentasikan jenis produk dan kode produksi		
8	Pemeliharaan tempat penyimpanan harus dilakukan secara berkelanjutan		

**Rekap Pemeriksaan:**

1	Jumlah Item pemeriksaan	:	43 item
2	Jumlah Sesuai	:	
3	Jumlah Tidak sesuai	:	

$$\text{Prosentasi nilai kesesuaian} = \frac{\text{Jumlah item pemeriksaan yang sesuai}}{\text{Jumlah item pemeriksaan}} \times 100\%$$

(FL/04/Pasca/002)

**Kuesioner Pemeriksaan Penerapan CDIB atau Pemeriksaan Konsistensi Penerapan CDIB untuk Kegiatan Pengangkutan Ikan Segar, Pengangkutan Ikan Beku, Pengangkutan Ikan Hidup dan Pengangkutan Ikan Kering**

<b>III. IDENTITAS USAHA</b>			
Nama		No. KTP	
Jabatan		NPWP	
Nama Perusahaan		NIB	
Alamat Perusahaan:			
Alamat Unit Usaha:			
Jenis Usaha: Jasa Logistik			
a. Pengangkutan Ikan Segar	b. Pengangkutan Ikan Beku	c. Pengangkutan Ikan Hidup	d. Pengangkutan Ikan Kering

No.	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai
<b>Standar Higienis (7)</b>			
1	Menggunakan peralatan yang bebas dari kontaminasi bakteri atau jasad renik patogen, bahaya fisik, dan kimia		
2	Melakukan Distribusi Ikan di lingkungan yang higienis		
3	Sumber daya manusia yang melakukan proses Distribusi Ikan tidak sedang dalam kondisi sakit yang dapat mengontaminasi Ikan		
4	Menyediakan panduan penerapan higienis yang terdokumentasikan		
5	Menggunakan peralatan yang bebas dari bahaya biologi		
6	Karyawan yang kontak langsung dengan Ikan harus menggunakan alat perlengkapan kerja antara lain pakaian kerja, sepatu kerja, sarung tangan, masker, dan penutup kepala		
7	Permukaan yang kontak dengan Ikan dalam kondisi bersih		
<b>Teknik Penanganan (7)</b>			
1	Mencegah terjadinya kontaminasi		
2	Menggunakan bahan penolong yang tidak mengubah komposisi dan sifat khas Ikan		
3	Mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik ikan		

No.	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai
4	Menerapkan prinsip Penanganan Ikan mencakup menangani dengan hati-hati dan tidak membuat Bahan Baku rusak, dalam kondisi dingin, menangani dengan cepat, dan menghindari peningkatan suhu		
5	Menyediakan panduan penerapan teknik penanganan yang terdokumentasikan		
6	Sortasi dan grading Ikan berdasarkan mutu, jenis, ukuran, dan asal usul untuk menjamin ketertelusurannya sebelum dilakukan penyimpanan		
7	Ikan ditimbang dan dicatat untuk memudahkan pemantauan dan penelusuran		
<b>Teknik pengemasan dan pelabelan (11)</b>			
1	Dilakukan dengan cepat		
2	Dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dan penurunan mutu		
3	Cara/metode pengemasan dan pelabelan yang digunakan sesuai spesifikasi Hasil Perikanan		
4	Menerapkan prinsip kehati-hatian untuk menghindari terjadinya kesalahan		
5	Dilakukan dengan higienis		
6	Bahan kemasan yang digunakan harus dapat melindungi, mempertahankan mutu dari pengaruh luar, tidak menjadi sumber kontaminasi, dan tidak mempengaruhi karakteristik Hasil Perikanan		
7	Kemasan dan label tidak digunakan ulang		
8	Kemasan dan label sesuai dengan tara pangan ( <i>food grade</i> ) atau aman digunakan untuk pangan		
9	Bahan kemasan bersih dan saniter atau steril tidak membahayakan konsumen		
10	Kemasan diberi label atau keterangan yang menunjukkan jenis produk, tahun, bulan, tanggal produksi, dan nama pemilik atau pelabelan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan		
11	Kemasan harus disimpan dalam gudang tersendiri, terlindung dari debu dan kontaminasi, serta gudang dalam kondisi kering		
<b>Teknik Distribusi (11)</b>			
1	Suhu selama distribusi harus sesuai dengan jenis produk akhir, mampu mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik Hasil Perikanan, dan dilakukan monitoring suhu secara berkala		
2	Kondisi penyimpanan produk selama distribusi harus mampu mempertahankan mutu dan keamanan produk		

No.	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai
3	Sarana pengangkutan untuk distribusi Hasil Perikanan harus bersih dan dapat melindungi produk baik fisik maupun mutu sampai ke tempat tujuan		
4	Harus dapat melindungi Hasil Perikanan dari risiko penurunan mutu dan keamanan Hasil Perikanan		
5	Pengangkutan tidak boleh dicampur dengan produk lain yang dapat mengontaminasi atau memengaruhi higienis kecuali produk dikemas yang dapat melindungi produk		
6	Sarana distribusi harus mempunyai fasilitas penyimpanan yang sesuai karakteristik produk		
7	Pemeriksaan terhadap jenis, volume, asal, tujuan pengiriman, mutu, dan suhu		
8	Sebelum proses muat pada sarana pengangkutan, dilakukan penyesuaian suhu sesuai karakteristik ikan yang diangkut		
9	Diberikan penandaan atau informasi mengenai lokasi tujuan		
10	Ikan yang siap dikirim disusun berdasarkan urutan rute perjalanan Ikan dengan rute terjauh dimuat terlebih dahulu		
11	Distribusi Ikan Segar waktu paling lama 12 hingga 24 jam yang ditentukan dengan ketersediaan es sedangkan ikan hidup waktu paling lama 9 (sembilan) jam		
<b>Standar Standar prasarana, sarana, dan fasilitas distribusi ikan</b>			
<b>A</b>	<b>Prasarana (8)</b>		
1	Lokasi bangunan berada di lingkungan yang tidak tercemar dan mudah diakses		
2	Bangunan harus dirancang dan ditata dengan konstruksi yang memenuhi persyaratan higienis, mencegah masuknya sumber kontaminasi		
3	Bangunan harus dibersihkan dan dipelihara secara higienis		
4	Konstruksi bangunan harus mampu mencegah masuknya binatang pengganggu agar melindungi produk dari kontaminasi binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya		
5	Kondisi setiap ruang proses harus bersih dan saniter dan menggunakan bahan yang tidak beracun serta tidak berpori		
6	Mempunyai ruang yang cukup untuk melakukan kegiatan sesuai dengan kapasitas produksinya dengan kondisi yang higienis		
7	Tata letak ruang penanganan harus sesuai tahapan proses dan dipisahkan sesuai fungsi untuk mencegah kontaminasi silang		

No.	Persyaratan	Sesuai	Tidak sesuai
8	Standar prasarana distribusi sesuai dengan karakteristik Ikan yang ditangani		
<b>B</b>	<b>Sarana Distribusi (7)</b>		
1	Menggunakan peralatan yang terbuat dari bahan antikarat, tidak menyerap air, mudah dibersihkan, dan tidak menyebabkan kontaminasi		
2	Menggunakan peralatan yang terawat, bersih, dan higienis		
3	Harus dilakukan prosedur pembersihan dan sanitasi peralatan sebelum, selama, dan sesudah proses penanganan secara berkala dan prosedurnya yang terdokumentasikan		
4	Peralatan dan perlengkapan diberi tanda untuk setiap area kerja yang berbeda untuk menghindari kontaminasi silang		
5	Peralatan dan perlengkapan harus ditata pada setiap tahapan proses		
6	Kondisi dan kebersihan peralatan dan perlengkapan yang kontak dengan Ikan harus dimonitor secara berkala		
7	Memiliki sarana distribusi yang memadai dan sesuai kebutuhan		
<b>C</b>	<b>Fasilitas (6)</b>		
1	Fasilitas pencuci tangan yang tersedia dalam jumlah yang memadai dan memenuhi persyaratan		
2	Fasilitas toilet tersedia dalam jumlah yang memadai dan memenuhi persyaratan		
3	Fasilitas pengelolaan limbah yang memadai untuk mencegah terjadinya pencemaran terhadap lingkungan		
4	Fasilitas pasokan air bersih yang memadai sesuai persyaratan		
5	Fasilitas karyawan harus tersedia dan memadai seperti loker		
6	Fasilitas pengendalian binatang pengganggu seperti perangkap lalat dan perangkap tikus		

**Rekap Pemeriksaan:**

1	Jumlah Item pemeriksaan	:	51 item
2	Jumlah Sesuai	:	
3	Jumlah Tidak sesuai	:	

$$\text{Prosentasi nilai kesesuaian} = \frac{\text{Jumlah item pemeriksaan yang sesuai}}{\text{Jumlah item pemeriksaan}} \times 100\%$$

(FL//05/Pasca/002)

**Cecklist Pelaksanaan Pemeriksaan Penerapan HACCP Pelaku Usaha  
Distribusi**

NO	PARAMETER	HASIL PEMERIKSAAN		
		SESUAI	TIDAK SESUAI	KETERANGAN
<b>1</b>	<b>Tim HACCP (1)</b>			
1.1	Kesesuaian Tim HACCP			
1.2	Penetapan Tim HACCP			
<b>2</b>	<b>Deskripsi Produk dan Identifikasi Pengguna (2)</b>			
2.1	Kesusaian Deskripsi produk			
2.1	Kesesuaian identifikasi kelompok pengguna			
<b>3</b>	<b>Alur Proses (1)</b>			
3.1	Kesuaian Alur proses dimanual dan dilapangan			
<b>4</b>	<b>Analisa Bahaya dan Identifikasi Tindakan Pencegahan (1)</b>			
4.1	Kesesuaian Analisa bahaya dan identifikasi tindakan pencegahan			
<b>5</b>	<b>Identifikasi CCP (1)</b>			
5.1	Kesesuaian Identifikasi CCP			
<b>6</b>	<b>Penentuan titik kendali kritis (1)</b>			
6.1	Kesesuaian Penentuan titik kendali kritis			
<b>7</b>	<b>Penetapan Batas Kritis (1)</b>			
7.1	Kesesuaian penetapan batas kritis			
<b>8</b>	<b>Monitoring CCP (4)</b>			
8.1	Ketersediaan Prosedur monitoring CCP			
8.2	Ketepatan Prosedur monitoring CCP			
8.3	Pelaksanaan Monitoring CCP			
8.4	Dokumentasi Monitoring CCP			
<b>9</b>	<b>Tindakan Koreksi (4)</b>			
9.1	Ketersediaan Prosedur tindakan koreksi			
9.2	Ketepatan Prosedur tindakan koreksi			
9.3	Pelaksanaan tindakan koreksi			
9.4	Dokumentasi tindakan koreksi			
<b>10</b>	<b>Prosedur Verifikasi (4)</b>			
10.1	Ketersediaan Prosedur verifikasi			
10.2	Ketepatan prosedur verifikasi			
10.3	Pelaksanaan prosedur verifikasi			
10.4	Dokumetasi Kegiatan verifikasi			

**Rekap Pemeriksaan:**

1	Jumlah Item pemeriksaan	:	20 item
2	Jumlah Sesuai	:	
3	Jumlah Tidak sesuai	:	

$$\text{Prosentasi nilai kesesuaian} = \frac{\text{Jumlah item pemeriksaan yang sesuai}}{\text{Jumlah item pemeriksaan}} \times 100\%$$

**KOP UPT BPPMHKP**

**Laporan Hasil Pemeriksaan Penerapan CDIB**

A. Identitas Pelaku Usaha			
1. Nama		No. KTP	
2. Jabatan		NPWP	
3. Nama Perusahaan		NIB	
4. Alamat Perusahaan:			
5. Alamat Unit Usaha:			
6. Jenis Usaha:			
a. Pengadaan	b. Sortasi dan Grading	c. Penyimpanan	d. Jasa Logistik
7. Tanggal pemeriksaan:			

No	Persyaratan
(1)	(2)
<b>1</b>	<b>Standar Higienis</b>
	Temuan ketidaksesuaian:
	Kesimpulan:*) a. Sesuai b. Tidak sesuai
	Keterangan:
<b>2</b>	<b>Teknik Penanganan</b>
	Temuan ketidaksesuaian:
	Kesimpulan:*) a. Sesuai b. Tidak sesuai
	Keterangan:
<b>3</b>	<b>Teknik pengemasan dan pelabelan</b>
	Temuan ketidaksesuaian:
	Kesimpulan:*) a. Sesuai b. Tidak sesuai
	Keterangan:
<b>4</b>	<b>Teknik Distribusi</b>
	Temuan ketidaksesuaian:
	Kesimpulan:*) a. Sesuai b. Tidak sesuai
	Keterangan:

<b>No</b>	<b>Persyaratan</b>
(1)	(2)
<b>5</b>	<b>Standar Standar prasarana, sarana, dan fasilitas distribusi ikan</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sarana Distribusi</b></li> </ul>
	Temuan ketidaksesuaian:
	Kesimpulan:*) a. Sesuai b. Tidak sesuai
	Keterangan:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fasilitas</b></li> </ul>
	Temuan ketidaksesuaian:
	Kesimpulan:*) a. Sesuai b. Tidak sesuai
	Keterangan:
<b>8</b>	<b>Teknik Penyimpanan Ikan</b>
	Temuan ketidaksesuaian:
	Kesimpulan:*) a. Sesuai b. Tidak sesuai
	Keterangan:
<b>Rekomendasi: Sesuai/ Tidak sesuai*)</b>	

Catatan : \*) coret yang tidak perlu

,,,,,, Tanggal, Bulan, Tahun

**Tim Pemeriksaan**

[Ketua Tim]

[Anggota Tim]

**Hasil Pemeriksaan Tim Teknis**

No	Nama Tim Teknis	Catatan Tim Teknis	Nilai Pemeriksaan CDIB (%)	Kesimpulan (Sesuai/Tidak Sesuai)	Tanggal	Paraf

KEPALA BADAN PENGENDALIAN  
DAN PENGAWASAN MUTU HASIL  
KELAUTAN DAN PERIKANAN,

ttd.

ISHARTINI

Salinan sesuai dengan aslinya  
Sekretaris Badan Pengendalian dan  
Pengawasan Mutu Hasil Kelautan  
dan Perikanan,



Hari Maryadi