



KEPUTUSAN
MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 52A/KEPMEN-KP/2013
TENTANG
PERSYARATAN JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN PADA
PROSES PRODUKSI, PENGOLAHAN DAN DISTRIBUSI
DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa dalam rangka mewujudkan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan nasional dan internasional, perlu meninjau kembali Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi;
- b. bahwa untuk itu perlu menetapkan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 19, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4433), sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 154, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5073);
2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424);

5. Peraturan...

5. Peraturan Presiden Nomor 47 Tahun 2009 tentang Pembentukan dan Organisasi Kementerian Negara, sebagaimana telah beberapa kali diubah, terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 55 Tahun 2013 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 125);
6. Peraturan Presiden Nomor 24 Tahun 2010 tentang Kedudukan, Tugas, dan Fungsi Kementerian Negara Serta Susunan Organisasi, Tugas, dan Fungsi Eselon I Kementerian Negara, sebagaimana telah beberapa kali diubah, terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 56 Tahun 2013 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 126);
7. Keputusan Presiden Nomor 84/P Tahun 2009, sebagaimana telah diubah terakhir dengan Keputusan Presiden Nomor 60/P Tahun 2013;
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.15/MEN/2010 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan;
9. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN TENTANG PERSYARATAN JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN PADA PROSES PRODUKSI, PENGOLAHAN, DAN DISTRIBUSI.
- KESATU : Menetapkan persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada proses produksi, pengolahan, dan distribusi sebagaimana tersebut dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.
- KEDUA : Agar dalam pelaksanaan persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan dapat berjalan secara efisien dan efektif, menugaskan kepada Otoritas Kompeten untuk melakukan komunikasi, sosialisasi, dan pengendalian kepada seluruh pemangku kepentingan atas hal-hal yang berkaitan dengan ketentuan dalam Keputusan Menteri ini.
- KETIGA : Pada saat Keputusan Menteri ini mulai berlaku:
- a. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawas dan Pengendalian Mutu Produk Hasil Perikanan Untuk Pasar Uni Eropa; dan
 - b. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi;
- dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

KEEMPAT : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 21 Oktober 2013

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SHARIF C. SUTARDJO

Salinan sesuai dengan aslinya
Kepala Biro Hukum dan Organisasi,




Hanung Cahyono

LAMPIRAN : KEPUTUSAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 52A/KEPMEN-KP/2013
TENTANG PERSYARATAN JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN PADA PROSES PRODUKSI, PENGOLAHAN, DAN DISTRIBUSI.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hasil perikanan mempunyai peranan yang penting dan strategis dalam pembangunan perekonomian nasional terutama dalam meningkatkan perolehan devisa negara, perluasan kesempatan kerja, pemerataan pendapatan, dan peningkatan taraf hidup bangsa pada umumnya, nelayan kecil, pembudidaya ikan kecil dan pihak-pihak pelaku usaha di bidang perikanan dengan tetap memelihara lingkungan, kelestarian dan ketersediaan sumber daya ikan.

Untuk mewujudkan peranan tersebut, hasil perikanan Indonesia harus dapat mengikuti persyaratan yang dapat menjamin mutu dan keamanan yang diinginkan oleh konsumen sehingga dapat bersaing di pasar Internasional yang akhirnya akan menjaga kestabilan dan meningkatkan produksi dan sekaligus pemasaran hasil perikanan.

Dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan, sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009, serta Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan, telah ditetapkan bahwa produk pangan termasuk dalam hal ini hasil perikanan yang dipasarkan untuk konsumsi manusia harus mengikuti persyaratan-persyaratan yang ditetapkan sehingga dapat menjamin kesehatan manusia.

Selain diatur dalam Undang-Undang dan Peraturan Pemerintah diatas, pengaturan terkait persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan terdapat dalam Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi Pengolahan dan Distribusi. Keputusan Menteri tersebut selama ini telah diterapkan. Namun demikian dalam rangka efisiensi dan harmonisasi dengan ketentuan nasional, internasional, dan negara mitra, perlu dilakukan peninjauan kembali terhadap Keputusan Menteri dimaksud.

B. Maksud dan Tujuan

1. Maksud ditetapkan Keputusan Menteri ini yaitu sebagai pedoman atau acuan bagi para pelaku usaha di bidang perikanan untuk menerapkan persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada proses produksi, pengolahan dan distribusi.
2. Tujuan ditetapkan Keputusan Menteri ini yaitu untuk mendapatkan hasil perikanan yang memenuhi jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan.

C. Ruang Lingkup

Ruang lingkup Keputusan Menteri ini yaitu persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan yang harus dilakukan oleh pelaku usaha di bidang perikanan pada:

1. Kapal Penangkap Ikan dan Kapal Pengangkut Ikan;
2. Tempat Pendaratan Ikan;
3. Tempat Pemasaran Ikan;
4. Unit Pembudiyaaan Ikan;
5. Unit Pengumpul/Supplier;
6. Unit Pengolahan Ikan; dan
7. Distribusi Hasil Perikanan.

D. Pengertian

Dalam Keputusan Menteri ini yang dimaksud dengan:

1. Produksi adalah rangkaian kegiatan penangkapan di laut dan perairan umum termasuk kekerangan hidup.
2. Pengolahan adalah rangkaian kegiatan dan atau perlakuan dari bahan baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk menjadi konsumsi manusia.
3. Distribusi adalah rangkaian kegiatan penyaluran hasil perikanan dari suatu tempat ke tempat lain sejak produksi, pengolahan sampai pemasaran.
4. Kapal Penangkap Ikan adalah kapal yang digunakan untuk menangkap ikan, termasuk menampung, menyimpan, mendinginkan, dan/atau mengawetkan.
5. Kapal Pengangkut Ikan adalah kapal yang memiliki palkah dan/atau secara khusus digunakan untuk mengangkut, memuat, menampung, mengumpulkan, menyimpan, mendinginkan, dan/atau mengawetkan ikan.
6. Unit Pengolahan Ikan yang selanjutnya disingkat UPI, adalah tempat dan fasilitas untuk melakukan aktifitas pengolahan ikan.

7. Unit Pengumpul/Supplier adalah tempat usaha yang digunakan untuk mengumpulkan sementara, mendistribusikan atau memasarkan hasil perikanan dari penangkapan ikan atau pembudidayaan ikan dan/atau agen pembelian/pengumpul ikan.
8. Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.
9. Hasil Perikanan adalah ikan yang ditangani dan/atau diolah untuk konsumsi manusia.
10. Produk Perikanan adalah setiap bentuk produk pangan berupa ikan utuh atau produk yang mengandung bagian ikan, termasuk produk yang sudah diolah dengan cara apapun yang berbahan baku utama ikan.
11. Keamanan Hasil Perikanan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah hasil dan produk perikanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta menjamin bahwa hasil dan produk perikanan tidak akan membahayakan konsumen.
12. Higiene adalah upaya dan persyaratan yang diperlukan untuk mengendalikan bahaya dan memastikan aman bagi konsumsi manusia bila dikonsumsi sesuai tujuan penggunaan.
13. Laboratorium adalah suatu ruangan atau tempat yang digunakan untuk melakukan kegiatan monitoring dan atau pengujian terhadap mutu produk bahan baku, semi produk dan produk akhir serta substansi bahaya selama proses produksi.
14. SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*) adalah pedoman persyaratan sanitasi unit pengolahan ikan.
15. GMP (*Good Manufacturing Practices*) adalah pedoman persyaratan dan tata cara berproduksi yang baik bagi suatu unit pengolahan ikan.
16. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) adalah sistem manajemen keamanan pangan yang mendasarkan kesadaran bahwa dapat timbul pada tahap-tahap proses, namun dapat dikendalikan melalui tindakan pencegahan dan pengendalian titik-titik kritis.
17. Nomor Registrasi adalah nomor yang diberikan kepada UPI yang telah memenuhi persyaratan sanitasi dan teknik pengolahan untuk memberikan jaminan mutu kepada konsumen.
18. Pendinginan adalah proses penurunan suhu hasil perikanan sampai mendekati suhu titik leleh es.

19. Produk Segar adalah setiap produk perikanan baik utuh atau produk yang mengalami perlakuan pembuangan isi perut, insang, pemotongan kepala, dan pemfilletan (produk preparasi), termasuk produk yang dikemas secara vacuum atau modifikasi atmosfer yang belum mengalami perlakuan pengawetan selain pendinginan.
20. Produk Beku adalah setiap hasil perikanan yang telah mengalami proses pembekuan untuk mencapai suhu pusat ikan -18°C atau lebih rendah.
21. Pengepakan adalah suatu kegiatan untuk membungkus atau menempatkan hasil perikanan ke dalam suatu wadah dengan menggunakan bahan pengepak yang memenuhi persyaratan.
22. Air Laut Bersih adalah air laut yang bebas dari kontaminasi mikrobiologi, bahan-bahan yang berbahaya dan/atau plankton laut beracun dalam jumlah tertentu yang dapat mempengaruhi keamanan dan mutu hasil perikanan.
23. Toksin hayati adalah senyawa beracun yang terakumulasi dalam kekerangan yang memakan plankton yang mengandung racun.
24. Pengendalian (*official control*) adalah segala bentuk kegiatan yang dilakukan oleh Pemerintah yang diberi kewenangan untuk melakukan verifikasi terhadap kesesuaian antara penerapan sistem mutu oleh pelaku usaha dengan peraturan/ketentuan dalam rangka memberi jaminan mutu mutu dan keamanan hasil perikanan.
25. Audit adalah Pemeriksaan secara sistematis dan independen untuk mengetahui apakah aktifitas dan hasil-hasilnya sesuai dengan manual dan apakah manual dilaksanakan secara efektif sehingga hasilnya mencapai tujuan.
26. Inspeksi adalah pemeriksaan terhadap suatu unit produksi/pengolahan dan manajemennya termasuk sistem produksi, dokumen, pengujian produk, asal dan tujuan produk, input dan output dalam rangka melakukan verifikasi.
27. Inspektur adalah perseorangan yang mempunyai kompetensi melakukan pengendalian keamanan pangan sesuai dengan persyaratan inspektur yang ditunjuk oleh Menteri yang bertugas melakukan inspeksi dalam rangka pengendalian keamanan pangan hasil perikanan.
28. Verifikasi adalah aplikasi metode, prosedur, testing dan evaluasi lainnya utk memverifikasi bahwa Rencana HACCP yang dibuat adalah sesuai dengan alur produksi, dan menilai apakah operasi proses produksi sesuai dengan Rencana HACCP.

29. Ketertelusuran (*Traceability*) adalah kemampuan untuk menelusuri riwayat, aplikasi atau lokasi dari suatu produk atau kegiatan untuk mendapatkan kembali data dan informasi melalui suatu identifikasi dokumen yang terkait.
30. Otoritas Kompeten (*Competent Authority*) adalah pihak Pemerintah yang mempunyai otoritas (kewenangan) untuk melakukan pengendalian mutu mencakup verifikasi dan hal-hal yang berkaitan dengan kewenangannya.
31. Menteri adalah Menteri Kelautan dan Perikanan.

BAB II

PERSYARATAN JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN

Persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan harus diterapkan oleh setiap pelaku usaha perikanan baik perorangan maupun badan usaha termasuk koperasi yang melakukan kegiatan produksi, pengolahan dan distribusi. Adapun persyaratan sistem jaminan mutu bagi pelaku usaha di bidang perikanan dalam menerapkan sistem jaminan mutu harus:

- a. memenuhi persyaratan hygiene sesuai dengan ketentuan yang dipersyaratkan;
- b. menerapkan persyaratan dalam mencegah adanya bahaya biologi, kimia, dan fisik pada hasil perikanan yang diolah sesuai standar dan peraturan sesuai dengan spesifikasi produk;
- c. mempunyai program/prosedur yang diperlukan untuk memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam Keputusan Menteri ini;
- d. menerapkan persyaratan pengendalian suhu dengan menjaga rantai dingin hasil perikanan atau sesuai dengan spesifikasi produk;
- e. bekerjasama dengan otoritas kompeten sehingga memungkinkan petugas pengawas mutu dapat melakukan pengendalian sesuai dengan peraturan yang berlaku;
- f. memastikan bahwa karyawan yang menangani hasil perikanan telah disupervisi dan diarahkan dan/atau dilatih tentang persyaratan dan penerapan sanitasi dan hygiene pangan sesuai dengan aktivitas ditempat kerjanya;
- g. memastikan bahwa karyawan mampu dan bertanggung jawab terhadap pengembangan dan pemeliharaan prosedur yang dipersyaratkan; dan
- h. memastikan bahwa karyawan yang menangani hasil perikanan tidak sedang menderita atau sebagai carrier/pembawa penyakit tertentu yang berpotensi mengakibatkan kontaminasi terhadap hasil perikanan.

Selain itu pelaku usaha dalam melakukan usaha perikanan harus menerapkan persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada proses produksi, pengolahan dan distribusi yang meliputi:

A. Kapal Penangkap dan Pengangkut Ikan

1. Persyaratan umum

- a. kapal penangkap dan pengangkut ikan yang digunakan harus memenuhi persyaratan ketentuan sanitasi dan hygiene kapal;

- b. kapal penangkap dan pengangkut ikan harus didesain sesuai standar yang ada sehingga tidak menyebabkan kontaminasi terhadap produk dari faktor eksternal antara lain air kotor, limbah, asap, minyak, oli, lemak atau bahan-bahan lain;
 - c. palka kapal penangkap harus didesain sesuai standar sehingga tidak menyebabkan kontaminasi produk dari jenis material/faktor internal palka (fibreglass, kayu, baja dan lain-lain);
 - d. seluruh permukaan material sarana dan prasarana kapal penangkap dan pengangkut ikan yang kontak langsung dengan produk harus dibuat dari bahan yang tidak korosif yang halus dan mudah dibersihkan, serta permukaan yang menggunakan pelapis harus kuat dan tahan lama; dan
 - e. kapal penangkap dan/atau pengangkut ikan yang mempunyai penampung air untuk penanganan ikan, maka harus ditempatkan pada lokasi yang terhindar dari kontaminasi.
2. Persyaratan kapal menurut jenis penanganan/penyimpanan/pengolahan:
- a. Kapal penangkap ikan dan kapal pengangkut ikan yang didesain dan dilengkapi peralatan untuk mempertahankan kesegaran ikan selama penangkapan dengan lama penyimpanan lebih dari 24 jam, harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - 1) kapal yang didesain dan dilengkapi peralatan untuk menjaga kesegaran ikan lebih dari 24 jam harus dilengkapi peralatan palka, tanki, atau wadah untuk menyimpan ikan dan menjaga suhu pendinginannya pada titik leleh es;
 - 2) untuk mencegah kontaminasi, palka harus terpisah dari ruang mesin dan ruang anak buah kapal. Palka dan wadah yang digunakan harus menjamin bahwa kondisi penyimpanan dapat menjaga kesegaran ikan dan memenuhi persyaratan higienis;
 - 3) kapal penangkap ikan dan kapal pengangkut ikan dilengkapi dengan mesin pendingin air laut bersih dingin/*Chilled Sea Water* (CSW). Palka harus dilengkapi dengan peralatan yang menjamin kondisi suhu air pada palka yang berisi ikan mencapai $\leq 3^{\circ}\text{C}$ dalam waktu 6 jam setelah ikan dimasukkan ke dalam palka dan mencapai 0°C dalam waktu 16 jam setelah ikan dimasukkan ke dalam palka; dan
 - 4) kondisi suhu palka/produk dimonitor dan dicatat secara periodik dengan menggunakan alat perekam suhu otomatis.

- b. Kapal penangkap dan pengangkut ikan yang dilengkapi dengan pembeku (*freezer*), harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - 1) memiliki peralatan pembekuan dengan kapasitas yang cukup untuk menurunkan suhu secara cepat sehingga mencapai suhu pusat ikan sama atau kurang dari $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$;
 - 2) mempunyai peralatan penyimpanan yang cukup untuk menjaga produk dalam palka tidak lebih besar dari -18°C ;
 - 3) ruang penyimpanan harus dilengkapi dengan alat pencatat/perekam suhu otomatis yang ditempatkan pada tempat yang mudah dibaca; dan
 - 4) sensor alat pencatat suhu sebagaimana dimaksud pada huruf c harus ditempatkan pada tempat suhu tertinggi di dalam palka/tempat penyimpanan (*cold storage*).
3. Persyaratan Higiene Kapal Penangkap dan Pengangkut Ikan
- a. Sanitasi
 - 1) ketika digunakan, bagian-bagian dari kapal atau wadah untuk penyimpan hasil tangkap harus dijaga kebersihannya dan dijaga selalu dalam kondisi baik, sehingga terhindar dari kontaminasi bahan bakar dan air kotor;
 - 2) produk hasil perikanan harus dijaga dari kontaminasi, segera setelah diangkat ke geladak;
 - 3) air/es yang digunakan untuk pencucian dan pendinginan ikan harus memenuhi persyaratan air minum, bersih, atau memenuhi persyaratan negara tujuan;
 - 4) hasil perikanan harus ditangani dan disimpan sehingga terhindar dari kerusakan fisik (memar), apabila penanganan hasil perikanan menggunakan ganco untuk menangani ikan besar harus dijaga agar tidak melukai daging ikan;
 - 5) apabila ikan dipotong kepalanya dan/atau dihilangkan isi perut, maka kegiatan tersebut harus memenuhi persyaratan penanganan/pengolahan dan dilakukan secara higienis setelah penangkapan, serta produk harus dicuci segera dan menyeluruh dengan air yang memenuhi standar air minum atau air laut bersih atau memenuhi persyaratan negara tujuan. Isi perut dan bagian lain yang dapat mengakibatkan bahaya kesehatan harus segera disingkirkan;

- 6) pembuangan kepala dan isi perut harus dilakukan secara higienis dan segera dicuci dengan air yang memenuhi standar air minum atau air laut bersih atau memenuhi persyaratan negara tujuan;
 - 7) hasil perikanan yang dibungkus dan dikemas harus dilakukan pada kondisi yang higienis untuk menghindari kontaminasi; dan
 - 8) bahan kemasan dan bahan lain yang kontak langsung dengan hasil perikanan harus memenuhi persyaratan hygiene, cukup kuat melindungi hasil perikanan, dan khususnya tidak boleh:
 - a) mempengaruhi karakteristik organoleptik dari hasil perikanan; dan
 - b) menularkan bahan-bahan yang membahayakan kesehatan manusia.
- b. Rantai dingin
- a. ikan hasil tangkapan harus terhindar dari panas matahari atau sumber panas lainnya;
 - b. hasil perikanan yang tidak disimpan dalam keadaan hidup harus segera didinginkan setelah naik ke kapal penangkap dan/atau pengangkut ikan;
 - c. hasil perikanan dan bagian-bagiannya untuk tujuan konsumsi manusia harus disimpan dengan es pada suhu dingin (*chilling*), atau dibekukan;
 - d. jika menggunakan pembekuan dengan air garam (*brine*) untuk ikan utuh sebagai bahan baku pengalengan, suhu pusat ikan tidak boleh lebih tinggi dari -9°C dan air garam tidak menjadi sumber kontaminasi ikan;
 - e. penyimpanan hasil perikanan di atas kapal harus dijaga suhunya sesuai dengan persyaratan, khususnya:
 - a) hasil perikanan segar atau dilelehkan termasuk krustasea rebus yang didinginkan dan produk kekerangan harus disimpan pada suhu leleh es;
 - b) hasil perikanan beku, kecuali ikan beku yang menggunakan air garam untuk keperluan pengalengan, harus dipertahankan pada suhu pusat -18°C atau lebih rendah, untuk semua bagian produk dengan fluktuasi tidak lebih dari 3°C selama pengangkutan.

4. Persyaratan Penanggungjawab dan Awak Kapal

- a. Penanggungjawab harus memiliki Sertifikat Keterampilan Penanganan Ikan (SKPI). Penanggung jawab mempunyai tugas:
 - 1) menyusun perencanaan, penerapan dan pengawasan internal terhadap cara penanganan ikan yang baik;
 - 2) menjamin bahwa persyaratan-persyaratan yang tercantum dalam ketentuan ini diterapkan; dan
 - 3) menyediakan akses bagi otoritas kompeten untuk melakukan pengendalian.
- b. Awak kapal yang menangani hasil perikanan harus memenuhi persyaratan:
 - 1) harus sehat, tidak sedang mengalami luka, tidak menderita penyakit menular atau menyebarkan kuman penyakit menular, dan dilakukan pemeriksaan kesehatan secara periodik sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam setahun;
 - 2) menggunakan pakaian kerja yang bersih dan tutup kepala sehingga menutupi rambut secara sempurna;
 - 3) mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan; dan
 - 4) tidak diperbolehkan merokok, meludah, makan dan minum di area penanganan dan penyimpanan produk.
- c. Pelaku usaha penangkapan dan pengangkutan ikan harus:
 - 1) memiliki komitmen untuk menerapkan dan mendokumentasikan cara penanganan ikan yang baik;
 - 2) menjamin bahwa dokumen cara penanganan ikan yang baik selalu dimutakhirkan; dan
 - 3) memelihara rekaman sesuai masa simpan produk.

5. Teknik dan Metode Alat Penangkap Ikan

Teknik dan metode alat penangkap ikan turut berperan menentukan mutu ikan hasil tangkapan sehingga harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. tidak menggunakan teknologi penangkapan ikan yang dapat merusak fisik ikan;
- b. tidak menggunakan alat penangkap ikan yang dapat mempercepat penurunan mutu ikan dan mengakibatkan ikan tersebut terkontaminasi misalkan penangkapan dengan menggunakan racun;

- c. tidak melakukan penangkapan ikan di daerah yang terkontaminasi;
 - d. tidak melakukan penangkapan ikan pada daerah dan musim memijah sehingga menurunkan mutu ikan; dan
 - e. agar lebih menekankan pada persyaratan alat penangkapan ikan terkait sistem jaminan mutu (misalnya: bahan konstruksi alat).
6. Peralatan dan Perlengkapan
- a. peralatan dan perlengkapan yang digunakan berhubungan langsung dengan ikan harus dirancang dan terbuat dari bahan tahan karat, tidak beracun, tidak menyerap air, mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kontaminasi terhadap hasil perikanan;
 - b. peralatan dan perlengkapan harus ditata sedemikian rupa pada setiap tahapan proses untuk menjamin kelancaran, mencegah kontaminasi silang dan mudah dibersihkan; dan
 - c. peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk menangani limbah yang dapat menyebabkan kontaminasi, harus diberi tanda dan dipisahkan dengan jelas supaya tidak dipergunakan untuk menangani ikan, bahan penolong, bahan tambahan pangan serta produk akhir.

B. Tempat Pendaratan Ikan

Pelaku usaha dalam melakukan bongkar muat hasil perikanan di tempat pendaratan ikan wajib memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. Bongkar muat ikan
 - a. peralatan pendaratan yang berhubungan langsung dengan hasil perikanan:
 - 1) terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan;
 - 2) disanitasi; dan
 - 3) dijaga dalam keadaan baik.
 - b. tempat bongkar muat:
 - 1) bersih; dan
 - 2) bebas dari kontaminasi.
 - c. pekerja yang menangani langsung hasil perikanan:
 - 1) menggunakan pakaian kerja yang bersih dan tutup kepala sehingga menutupi rambut secara sempurna;
 - 2) mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan;
 - 3) harus sehat, tidak sedang mengalami luka, tidak menderita penyakit menular atau menyebarkan kuman penyakit menular, dan dilakukan pemeriksaan kesehatan secara periodik minimal 1 (satu) kali dalam setahun; dan

- 4) tidak diperbolehkan merokok, meludah, makan dan minum di area penanganan dan penyimpanan produk.
- d. proses bongkar muat dan pendaratan hasil perikanan harus dihindarkan dari kontaminan dengan cara:
 - 1) melakukan bongkar muat dan pendaratan dengan cepat;
 - 2) tidak menggunakan peralatan dan perlakuan yang menyebabkan hal-hal kerusakan pada hasil perikanan; dan
 - 3) menghindari pembongkaran langsung dibawah sinar matahari.
- e. menempatkan hasil perikanan pada tempat dengan suhu sesuai yang dipersyaratkan.

2. Penyimpanan dan Pengangkutan

Kegiatan penyimpanan dan pengangkutan hasil perikanan dilakukan dengan:

- a. menerapkan sistem rantai dingin dengan menjaga suhu selama penyimpanan dan pengangkutan sesuai dengan persyaratan yang berlaku, meliputi:
 - 1) hasil perikanan segar atau dilelehkan termasuk crustacean rebus yang didinginkan dan produk kekerangan harus disimpan pada suhu leleh es;
 - 2) hasil perikanan beku, kecuali ikan beku yang menggunakan air garam untuk keperluan pengalengan, harus dipertahankan pada suhu pusat -18°C atau lebih rendah, untuk semua bagian produk dengan fluktuasi tidak lebih dari 3°C selama pengangkutan; dan
 - 3) jika produk perikanan disimpan dalam es, lelehan air es harus tidak menggenangi produk.
- b. Pelaku usaha penyimpanan dan pengangkutan ikan harus:
 - 1) memiliki komitmen untuk menerapkan persyaratan cara penanganan ikan yang baik;
 - 2) menjamin bahwa dokumen cara penanganan ikan yang baik selalu dimutakhirkan; dan
 - 3) memelihara rekaman sesuai masa simpan produk.

C. Tempat Pemasaran Ikan

- 1. Tempat pemasaran ikan harus memenuhi persyaratan:
 - a. terlindung dan mempunyai dinding yang mudah untuk dibersihkan;
 - b. mempunyai lantai yang kedap air yang mudah dibersihkan dan disanitasi, dilengkapi dengan saluran pembuangan air dan mempunyai sistem pembuangan limbah cair yang higiene;

- c. dilengkapi dengan fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan dan toilet dalam jumlah yang mencukupi. Tempat cuci tangan harus dilengkapi dengan bahan pencuci tangan dan pengering sekali pakai;
 - d. mempunyai penerangan yang cukup untuk memudahkan dalam pengawasan hasil perikanan;
 - e. kendaraan yang mengeluarkan asap dan binatang yang dapat mempengaruhi mutu hasil perikanan tidak diperbolehkan berada dalam Tempat Pemasaran Ikan/pasar grosir;
 - f. dibersihkan secara teratur minimal setiap selesai penjualan;
 - g. dilengkapi dengan tanda peringatan dilarang merokok, meludah, makan dan minum, dan diletakkan di tempat yang mudah dilihat dengan jelas;
 - h. mempunyai fasilitas pasokan air bersih dan atau air laut bersih yang cukup;
 - i. mempunyai wadah penampungan produk yang bersih, tahan karat, kedap air dan mudah dibersihkan; dan
 - j. mempunyai penampungan pengolahan limbah.
2. Tempat pemasaran ikan harus memenuhi persyaratan higiene dan penerapan sistem rantai dingin.
 3. Pelaku usaha perikanan yang bertanggungjawab pada pelelangan dan pasar induk atau pasar lainnya yang memaparkan produk, harus memenuhi persyaratan berikut:
 - a. harus mempunyai fasilitas penyimpanan dingin yang dapat dikunci untuk menyimpan produk perikanan dan mempunyai fasilitas wadah untuk produk yang tidak layak konsumsi pada tempat yang diberi tanda; dan
 - b. mempunyai tempat khusus untuk unit pengendalian keamanan hasil perikanan.
 4. Pada saat memaparkan/display hasil perikanan:
 - a. peralatan harus tidak digunakan untuk tujuan lain;
 - b. peralatan harus ditempatkan sedemikian rupa sehingga memudahkan pengecekan oleh petugas;
 - c. tidak terkontaminasi oleh asap kendaraan; dan
 - d. tidak diperbolehkan mencampur produk lain ke tempat pemaparan/display.
 5. Jika pendinginan tidak memungkinkan dilakukan di atas kapal, ikan segar harus didinginkan sesegera mungkin dan disimpan dengan suhu mendekati suhu leleh es;

6. Pelaku usaha perikanan harus bekerjasama dengan otoritas kompeten sehingga memungkinkan petugas pengawas mutu dapat melakukan pengawasan sesuai dengan peraturan yang berlaku;
7. Pelaku Usaha harus:
 - a. membuktikan kepada otoritas kompeten atas pemenuhan persyaratan sebagaimana dimaksud pada angka 1 hingga 6;
 - b. tempat Pelelangan Ikan harus menerapkan dan mendokumentasikan GHdP;
 - c. menjamin bahwa dokumen yang dikembangkan selalu dijaga tetap terkini; dan
 - d. memelihara dokumen lainnya dan rekaman hingga periode waktu tertentu.

D. Unit Pembudiyaaan Ikan

1. Persyaratan Umum

Persyaratan umum sistem mutu perikanan budidaya dalam upaya pencegahan terhadap cemaran biologi, kimia dan benda lain yang mengganggu dan membahayakan kesehatan manusia, dalam tahap pra produksi, produksi, panen dan pasca panen harus memenuhi persyaratan keamanan pangan, melalui penerapan SNI bidang pembudidayaan ikan serta mengikuti aturan atau ketentuan internasional.

2. Persyaratan Keamanan Pangan

a. Lokasi

- 1) unit pembudidayaan ikan berada di kawasan yang terhindar dari risiko kontaminasi bahaya keamanan pangan biologi, kimia atau benda lain dan dapat dikontrol;
- 2) sumber kontaminasi potensial dari lingkungan peternakan, industri, pertanian dan pemukiman harus dievaluasi dan menjadi bahan pertimbangan; dan
- 3) tidak terdapat potensi kontaminasi yang dapat menyebabkan produk menjadi tidak aman.

b. Air Sumber

- 1) kualitas air dapat mendukung produksi ikan yang aman dikonsumsi manusia;
- 2) penggunaan air yang mengandung limbah tidak diperbolehkan, bila air sumber terbatas maka penggunaan air sumber yang mengandung limbah harus memenuhi persyaratan WHO untuk penggunaan air limbah; dan

- 3) terhindar dari pencemaran yang menyebabkan kontaminasi keamanan pangan termasuk dari limbah hewan dan aktivitas manusia.
- c. Desain dan tata letak
Desain dan tata letak wadah dan fasilitas unit pembudidayaan ikan dapat mencegah terjadinya kontaminasi dan/atau kontaminasi silang.
 - d. Pakan
 - 1) pakan yang digunakan harus terdaftar di Ditjen Perikanan Budidaya; dan
 - 2) tidak mengandung bahan terlarang atau kontaminan biologis dan kimiawi yang melebihi ambang batas.
 - e. Obat Ikan, Bahan Kimia dan Biologi
 - 1) obat ikan, bahan kimia dan biologi yang digunakan dalam setiap proses budidaya ikan harus terdaftar di Ditjen Perikanan Budidaya;
 - 2) penyimpanan obat ikan, bahan kimia dan biologi harus terpisah dan terlindung dari potensi kerusakan dan kontaminasi
 - f. Benih
Benih yang digunakan berasal dari unit pembenihan bersertifikat cara perbenihan ikan yang baik atau yang sudah menerapkan SNI.
 - g. Kebersihan
 - 1) unit pembudidayaan ikan dan Peralatan terjaga kebersihannya serta terhindar dari kontaminasi; dan
 - 2) unit pembudidayaan ikan perlu menerapkan GHP (*Good Hygiene Practices*) untuk menekan kontaminasi khususnya dari limbah hewan dan aktivitas manusia.
 - h. Pengelolaan limbah
 - 1) unit pembudidayaan ikan melakukan pengelolaan limbah cair, padat dan berbahaya yang disesuaikan dengan kebutuhan; dan
 - 2) mempunyai fasilitas pengelolaan limbah cair, padat dan berbahaya yang disesuaikan dengan kebutuhan.
 - i. Panen
 - 1) cara panen dan penanganan hasil dilakukan dengan mencegah kerusakan fisik dan meminimalisir kontaminasi; dan
 - 2) air dan es yang digunakan harus sesuai persyaratan.
 - j. Pencatatan
 - 1) kegiatan pembudidayaan ikan sejak tahapan pra produksi, proses produksi, panen hingga distribusi harus terdokumentasi dan mampu telusur;

2) penggunaan sarana produksi yang berdampak pada keamanan pangan harus tercatat; dan

3) pendistribusian hasil panen harus tercatat.

k. Pelatihan

Pekerja perlu mendapatkan pelatihan *Good Hygiene Practices* (GHP) untuk menumbuhkan kesadaran atas peran dan tanggung jawabnya dalam melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan.

l. Kesehatan Pekerja

Pekerja yang menangani harus sehat, tidak sedang mengalami luka, tidak menderita penyakit menular atau menyebarkan kuman penyakit menular, dan dilakukan pemeriksaan kesehatan secara periodik minimal 1 (satu) kali dalam setahun.

m. Peralatan

a. peralatan budidaya terbuat dari bahan yang tidak berbahaya dan tidak menyebabkan kerusakan fisik dan kontaminasi pada ikan; dan

b. terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan.

E. Unit Pengumpul/Supplier

1. Persyaratan Umum

a. unit pengumpul/supplier hanya menerima bahan baku dari unit pembudidayaan ikan yang bersertifikat cara budidaya ikan yang baik, kapal penangkap dan kapal pengangkut ikan yang bersertifikat cara penanganan ikan yang baik;

b. unit pengumpul/supplier harus memperhatikan jenis ikan tertentu yang dilarang atau memerlukan persyaratan tertentu yang dipasarkan untuk konsumsi manusia, misalnya:

1) ikan beracun yang berasal dari famili *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*; dan

2) produk hasil perikanan yang mengandung biotoksin seperti jenis ikan karang yang mengandung toksin *ciguatera* dan kekerangan yang mengandung toksin hayati misalnya: *Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)*, *Diarethic Shellfish Poisoning (DSP)*, *Amnesic Shellfish Poisoning (ASP)*, *Neurotic Shellfish Poisoning (NSP)*.

c. unit pengumpul/supplier dilarang menggunakan bahan tambahan yang tidak diizinkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;

- d. unit pengumpul/supplier dilarang menggunakan bahan kimia misalnya: Pestisida, fumigan, desinfektan dan deterjen. Apabila digunakan maka harus di bawah pengawasan petugas yang mengetahui bahaya penggunaannya sesuai dengan peraturan perundang-undangan;
 - e. unit pengumpul/supplier yang menangani produk beku harus mempunyai sarana:
 - 1) pembekuan yang mampu menurunkan suhu secara cepat hingga mencapai suhu pusat -18°C ; dan
 - 2) penyimpanan beku (cold storage) yang mampu menjaga suhu produk -18°C atau lebih rendah.
 - f. unit pengumpul/supplier yang menangani produk segar harus mempunyai sarana pendinginan yang mampu mempertahankan suhu produk pada titik leleh es;
 - g. unit pengumpul/supplier yang akan melakukan penanganan atau pengolahan ikan harus memiliki, membangun atau bermitra dengan unit pengolah ikan; dan
 - h. pengumpul/supplier dilarang memasarkan hasil olahan yang tidak sesuai standar untuk dikonsumsi manusia.
2. Persyaratan Lokasi dan Bangunan
- a. Lokasi
Unit Pengumpul/Supplier harus memenuhi persyaratan lokasi sebagai berikut:
 - 1) unit pengumpul/supplier harus dibangun di lokasi yang tidak tercemar dan berdekatan dengan sumber bahan baku yang bermutu baik, serta dapat diakses untuk melakukan pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan; dan
 - 2) unit pengumpul/supplier tidak diperbolehkan dibangun di lingkungan pemukiman, kawasan industri atau kegiatan lain yang dapat mencemari hasil perikanan yang diolah.
 - b. Bangunan
Unit Pengumpul/Supplier harus memenuhi persyaratan fasilitas bangunan minimal sebagai berikut:
 - 1) ruang kerja yang cukup untuk melakukan kegiatan dengan kondisi yang higienis;
 - 2) bangunan harus mampu menghindari kontaminasi terhadap hasil perikanan dan terpisah antara ruang penanganan hasil perikanan yang bersih dan ruang penanganan hasil perikanan yang kotor;

- 3) bangunan harus dirancang dan ditata dengan konstruksi sedemikian rupa untuk mendukung proses penanganan secara saniter, cepat, dan tepat;
 - 4) bangunan harus dirawat, dibersihkan, dan dipelihara secara saniter;
 - 5) bangunan harus mampu melindungi produk dari binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya;
 - 6) ruangan yang digunakan untuk penanganan hasil perikanan harus memenuhi persyaratan:
 - a) lantai harus mempunyai konstruksi kemiringan yang cukup, ke-dap air, mudah dibersihkan dan disanitasi, serta dirancang sedemikian rupa sehingga memudahkan pembuangan air;
 - b) dinding harus rata permukaannya, mudah dibersihkan, kuat, dan ke-dap air;
 - c) pintu terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan;
 - d) langit-langit atau sambungan atap mudah dibersihkan;
 - e) ventilasi dan sirkulasi udara yang cukup untuk menghindari kondensasi; dan
 - f) penerangan yang cukup, baik lampu maupun cahaya alami.
 - 7) bangunan harus dilengkapi fasilitas untuk mendukung kebersihan karyawan dengan konstruksi dan jumlah yang memadai sebagai berikut:
 - a) toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang penanganan;
 - b) bak cuci kaki dan fasilitas cuci tangan yang mudah dijangkau untuk digunakan sebelum, selama dan sesudah melakukan penanganan hasil perikanan; dan
 - c) ruang tempat penyimpanan barang-barang karyawan (loker).
 - 8) memiliki ruang atau tempat khusus untuk menyimpan es dan bahan kebutuhan penanganan lainnya, misalnya bahan pengemas.
3. Peralatan dan Perlengkapan
- a. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan berhubungan langsung dengan ikan harus dirancang dan terbuat dari bahan tahan karat, tidak beracun, tidak menyerap air, mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kontaminasi terhadap hasil perikanan;
 - b. Peralatan dan perlengkapan harus ditata sedemikian rupa pada setiap tahapan proses untuk menjamin kelancaran, mencegah kontaminasi silang dan mudah dibersihkan; dan

- c. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk menangani limbah yang dapat menyebabkan kontaminasi, harus diberi tanda dan dipisahkan dengan jelas supaya tidak dipergunakan untuk menangani ikan, bahan penolong, bahan tambahan pangan, serta produk akhir.
4. Pekerja
- a. pekerja yang melakukan kegiatan penanganan hasil perikanan harus sehat, tidak sedang mengalami luka, tidak menderita penyakit menular atau menyebarkan kuman penyakit menular;
 - b. menggunakan pakaian dan perlengkapan kerja yang bersih dan tutup kepala sehingga menutupi rambut secara sempurna;
 - c. mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan;
 - d. tidak diperbolehkan merokok, meludah, makan dan minum di area penanganan produk; dan
 - e. pekerja yang menangani produk tidak diperbolehkan menggunakan asesoris, kosmetik, obat-obat luar, atau melakukan tindakan yang dapat mengkontaminasi produk.
5. Penanganan Hasil Perikanan
- a. Produk Segar
 - 1) produk segar yang sedang atau masih menunggu untuk ditangani, dikemas dan/atau dikirim, harus diberi es atau disimpan di ruang dingin yang mampu mempertahankan suhu produk pada titik leleh es; dan
 - 2) penanganan harus dilakukan sedemikian rupa sehingga mencegah kontaminasi atau penurunan mutu.
 - b. Produk Beku
 - 1) harus memiliki fasilitas penyimpanan yang mampu mempertahankan suhu pusat produk -18°C ;
 - 2) apabila karena alasan teknis dipersyaratkan suhu yang lebih tinggi, misalnya dengan menggunakan pembekuan air garam untuk tujuan pengalengan diperbolehkan sepanjang tidak lebih tinggi dari -9°C ; dan
 - 3) disimpan pada ruang penyimpanan beku yang dilengkapi dengan alat pencatat/perekam suhu otomatis yang mudah dibaca, sensor suhu harus diletakkan di tempat yang suhunya paling tinggi.

6. Pengepakan dan Pelabelan

- a. Pengepakan harus dilakukan pada kondisi yang higienis untuk menghindari kontaminasi pada hasil perikanan;
- b. Bahan pengepak harus memenuhi persyaratan higiene, yaitu:
 - 1) tidak boleh mempengaruhi karakteristik organoleptik dari hasil perikanan;
 - 2) tidak boleh menjadi sumber kontaminasi yang membahayakan kesehatan manusia; dan
 - 3) harus cukup kuat melindungi hasil perikanan.
- c. Bahan pengepakan tidak boleh digunakan kembali kecuali wadah tertentu yang terbuat dari bahan yang kedap air, halus, dan tahan karat yang mudah dibersihkan dan disanitasi;
- d. Bahan pengepakan yang digunakan untuk produk segar yang di-es harus dilengkapi dengan saluran pembuangan untuk lelehan air;
- e. Untuk tujuan pengawasan ketertelusuran (*traceability*) produk, digunakan label (untuk produk yang dikemas) atau dokumen yang menyertai (untuk produk yang tidak dikemas), adapun informasi tersebut mencakup:
 - 1) asal dan jenis produk yang dapat ditulis secara lengkap atau singkatan dengan menggunakan huruf besar; dan
 - 2) nama dan nomor registrasi unit pengumpul/supplier.
- f. Memperhatikan persyaratan pelabelan untuk produk-produk perikanan tertentu misalnya yang beracun (*poisoning*) atau memerlukan persyaratan tertentu untuk dikonsumsi

F. Unit Pengolahan Ikan (UPI)

1. Persyaratan Umum

- a. UPI harus memiliki sistem manajemen keamanan pangan yang mencakup *Good Manufacturing Practices (GMP)*, *Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP)* dan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* dan menerapkannya;
- b. UPI hanya menerima bahan baku dari unit pembudidayaan ikan yang bersertifikat cara budidaya ikan yang baik, kapal penangkap dan kapal pengangkut ikan yang bersertifikat cara penanganan ikan yang baik, atau pengumpul/supplier yang bersertifikat cara penanganan ikan yang baik;

- c. UPI harus memperhatikan jenis ikan tertentu yang dilarang atau memerlukan persyaratan tertentu yang dipasarkan untuk konsumsi manusia, misalnya:
 - 1) ikan beracun yang berasal dari famili *Tetraodontidae*, *Moridae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*; dan
 - 2) produk hasil perikanan yang mengandung biotoksin seperti jenis ikan karang yang mengandung toksin *ciguatera* dan kekerangan yang mengandung toksin hayati misalnya: *Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)*, *Diarethic Shellfish Poisoning (DSP)*, *Amnesic Shellfish Poisoning (ASP)*, *Neurotic Shellfish Poisoning (NSP)*.
 - d. UPI dilarang menggunakan bahan tambahan yang tidak diizinkan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;
 - e. Penggunaan bahan kimia misalnya pestisida, fumigan, desinfektan, dan deterjen harus di bawah pengawasan petugas yang mengetahui bahaya penggunaannya sesuai dengan peraturan perundang-undangan;
 - f. UPI harus memiliki laboratorium yang dapat digunakan untuk menunjang pengendalian mutu hasil perikanan secara mandiri (*own check*);
 - g. UPI yang menangani produk beku harus mempunyai:
 - 1) sarana pembekuan yang mampu menurunkan suhu secara cepat hingga mencapai suhu pusat $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$; dan
 - 2) sarana penyimpanan beku (*cold storage*) yang mampu menjaga suhu produk $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ atau lebih rendah.
 - h. UPI yang menangani produk segar harus mempunyai sarana pendinginan yang mampu mempertahankan suhu produk pada titik leleh es.
2. Persyaratan Lokasi dan Bangunan
- a. Lokasi
 - 1) UPI harus dibangun di lokasi yang tidak tercemar dan menjamin tersedianya ikan yang bermutu baik serta dapat diakses untuk melakukan pengendalian mutu dan keamanan oleh otoritas kompeten; dan
 - 2) UPI tidak diperbolehkan dibangun di lingkungan pemukiman, kawasan industri atau kegiatan lain yang dapat mencemari hasil perikanan yang diolah.

b. Bangunan:

- 1) mempunyai ruang kerja yang cukup untuk melakukan kegiatan dengan kondisi yang higienis;
- 2) harus mampu menghindari kontaminasi terhadap hasil perikanan dan terpisah antara ruang penanganan hasil perikanan yang bersih dan ruang penanganan hasil perikanan yang kotor;
- 3) harus dirancang dan ditata dengan konstruksi sedemikian rupa untuk mendukung proses pengolahan secara saniter, cepat, dan tepat;
- 4) harus dirawat, dibersihkan, dan dipelihara secara saniter;
- 5) harus mampu melindungi produk dari binatang pengganggu dan potensi kontaminasi lainnya;
- 6) ruangan yang digunakan untuk penanganan dan pengolahan hasil perikanan harus memenuhi persyaratan:
 - a) lantai harus mempunyai konstruksi kemiringan yang cukup, kedap air, mudah dibersihkan dan disanitasi, serta dirancang sedemikian rupa sehingga memudahkan pembuangan air;
 - b) dinding harus rata permukaannya, mudah dibersihkan, kuat, dan kedap air;
 - c) pintu terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan;
 - d) langit-langit atau sambungan atap mudah dibersihkan;
 - e) ventilasi dan sirkulasi udara yang cukup untuk menghindari kondensasi; dan
 - f) penerangan yang cukup, baik lampu maupun cahaya alami.
- 7) harus dilengkapi fasilitas untuk mendukung kebersihan karyawan dengan konstruksi dan jumlah yang memadai sebagai berikut:
 - a) toilet tidak berhubungan langsung dengan ruang proses;
 - b) ruang ganti pakaian yang terpisah untuk karyawan di area resiko tinggi dengan area resiko rendah;
 - c) bak cuci kaki pada semua pintu masuk ke ruang proses;
 - d) fasilitas cuci tangan di seluruh titik masuk ke ruang proses dan tidak dioperasikan dengan tangan;
 - e) ruang istirahat; dan
 - f) ruang tempat penyimpanan barang-barang karyawan (loker).
- 8) memiliki ruang khusus untuk menyimpan bahan kimia misalnya pestisida, fumigan, desinfektan dan deterjen.

3. Peralatan dan Perlengkapan

- a. peralatan dan perlengkapan yang digunakan berhubungan langsung dengan ikan yang diolah harus dirancang dan terbuat dari bahan tahan karat, tidak beracun, tidak menyerap air, mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kontaminasi terhadap hasil perikanan;
- b. peralatan dan perlengkapan harus ditata sedemikian rupa pada setiap tahapan proses untuk menjamin kelancaran pengolahan, mencegah kontaminasi silang dan mudah dibersihkan; dan
- c. peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk menangani limbah yang dapat menyebabkan kontaminasi, harus diberi tanda dan dipisahkan dengan jelas supaya tidak dipergunakan untuk menangani ikan, bahan penolong, bahan tambahan pangan serta produk akhir.

4. Pekerja

Persyaratan pekerja yang menangani langsung proses penanganan dan pengolahan hasil perikanan:

- a. harus sehat, tidak sedang mengalami luka, tidak menderita penyakit menular atau menyebarkan kuman penyakit menular, dan dilakukan pemeriksaan kesehatan secara periodik minimal 1 (satu) kali dalam setahun.
- b. menggunakan pakaian kerja yang bersih dan tutup kepala sehingga menutupi rambut secara sempurna;
- c. mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan;
- d. tidak diperbolehkan merokok, meludah, makan dan minum di area penanganan dan pengolahan produk; dan
- e. pekerja yang menangani produk tidak diperbolehkan menggunakan aksesoris, kosmetik, obat-obat luar atau melakukan tindakan yang dapat mengkontaminasi produk.

5. Penanganan Hasil Perikanan

a. Produk Segar

- 1) produk segar yang sedang atau masih menunggu untuk ditangani, dikemas dan/atau dikirim, harus diberi es atau disimpan di ruang dingin yang mampu mempertahankan suhu produk pada titik leleh es;
- 2) penyiangan, pemfiletan dan/atau pemotongan harus dilakukan sedemikian rupa sehingga mencegah kontaminasi atau penurunan mutu;

- 3) filet dan potongan ikan harus segera diberi es atau disimpan di ruang dingin atau apabila perlu dikemas dan diberi label sesuai persyaratan;
- 4) isi perut dan/atau bagian-bagian yang dapat membahayakan kesehatan manusia harus dipisahkan dari produk yang akan dikonsumsi manusia; dan
- 5) tempat penampungan sampah harus tertutup dan selalu dibersihkan dan disanitasi sebagaimana mestinya, sehingga tidak menjadi sumber kontaminasi terhadap UPI atau lingkungan.

b. Produk Beku

- 1) proses pembekuan harus mampu mencapai dan mempertahankan suhu pusat produk -18°C ;
- 2) apabila karena alasan teknis dipersyaratkan suhu yang lebih tinggi, misalnya dengan menggunakan pembekuan air garam untuk tujuan pengalengan diperbolehkan sepanjang tidak lebih tinggi dari -9°C ;
- 3) produk beku disimpan pada ruang penyimpanan beku yang dilengkapi dengan alat pencatat/perekam suhu otomatis yang mudah dibaca, sensor suhu harus diletakkan di tempat yang suhunya paling tinggi; dan
- 4) UPI dilarang memasarkan hasil olahan yang tidak sesuai standar untuk dikonsumsi manusia.

c. Produk yang Dilelehkan

- 1) dilakukan secara higienis, terhindar dari kontaminasi dan pembuangan air lelehan yang memadai sehingga air lelehan tidak menggenangi produk, serta selama pelelehan suhu produk tidak boleh melebihi suhu titik leleh es; dan
- 2) setelah dilelehkan produk harus ditangani sesuai persyaratan dan pengolahannya tidak boleh ditunda.

6. Pengepakan dan Pelabelan

- a. pengepakan harus dilakukan pada kondisi yang higienis untuk menghindari kontaminasi pada hasil perikanan;
- b. bahan pengepak harus memenuhi persyaratan hygiene, yaitu:
 - 1) tidak boleh mempengaruhi karakteristik organoleptik dari hasil perikanan;

- 2) tidak boleh menjadi sumber kontaminasi yang membahayakan kesehatan manusia; dan
 - 3) harus cukup kuat melindungi hasil perikanan.
- c. bahan pengepakan tidak boleh digunakan kembali kecuali wadah tertentu yang terbuat dari bahan yang kedap air, halus, dan tahan karat yang mudah dibersihkan dan disanitasi;
- d. bahan pengepakan yang digunakan untuk produk segar yang di-es harus dilengkapi dengan saluran pembuangan untuk lelehan air;
- e. bahan pengepak yang tidak digunakan harus disimpan dalam bangunan yang jauh dari tempat produksi dan terlindung dari debu dan kontaminasi;
- f. untuk tujuan pengawasan ketertelusuran (*traceability*) produk, digunakan label (untuk produk yang dikemas) atau dokumen yang menyertai (untuk produk yang tidak dikemas). Informasi tersebut yang mencakup:
- 1) asal dan jenis produk yang dapat ditulis secara lengkap atau singkatan dengan menggunakan huruf besar; dan
 - 2) nama dan nomor registrasi UPI, dan kapal penangkap dan/atau pengangkut ikan yang melakukan pembekuan.
- g. memperhatikan persyaratan pelabelan untuk produk-produk perikanan tertentu misalnya yang beracun (*poisoning*) atau memerlukan persyaratan tertentu untuk dikonsumsi.

7. HACCP

- a. setiap unit pengolahan wajib menerapkan sistem jaminan keamanan hasil perikanan berdasarkan konsepsi HACCP yang diverifikasi oleh inspektur mutu;
- b. Prinsip HACCP terdiri atas:
- 1) analisa bahaya yang harus dicegah, dieliminasi atau dikurangi hingga batas diterima;
 - 2) identifikasi Titik-titik kritis pengendalian/*critical control point* (CCP);
 - 3) menetapkan batas kritis pada setiap CCP;
 - 4) menetapkan dan menerapkan prosedur monitoring pada setiap CCP;
 - 5) menetapkan tindakan koreksi ketika monitoring mengindikasikan CCP tidak terkendali;
 - 6) mengembangkan prosedur verifikasi, untuk memastikan bahwa penerapan prinsip yang ditetapkan pada huruf a sampai huruf e berjalan dengan efektif; dan

- 7) mengembangkan dokumen dan rekaman untuk memastikan penerapan prinsip sebagaimana dimaksud pada huruf a sampai huruf f.
- c. setiap perusahaan yang menerapkan HCCP harus memiliki panduan penerapan HCCP, melakukan validasi, dan audit penerapan HCCP secara internal sesuai panduan;
- d. apabila terjadi perubahan produk, proses, atau tahapan, pelaku usaha harus melakukan kaji ulang prosedur dan melakukan penyesuaian panduan penerapan HCCP, dan dilaporkan kepada otoritas kompeten; dan
- e. UPI yang telah menerapkan HACCP dan sudah diverifikasi diberikan Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu.

G. Distribusi Hasil Perikanan

1. distribusi hasil perikanan yang menggunakan sarana transportasi:
 - a. harus bersih dan mampu menghindari kontaminasi;
 - b. didesain sedemikian rupa sehingga tidak merusak produk, di mana permukaannya harus rata, mudah dibersihkan, dan disanitasi;
 - c. apabila menggunakan es sebagai pendingin, harus dilengkapi saluran pembuangan untuk menjamin lelehan es tidak menggenangi produk;
 - d. dilengkapi peralatan untuk menjaga suhu tetap terjaga selama pengangkutan; dan
 - e. mampu melindungi produk dari resiko penurunan mutu.
2. sarana berupa kendaraan pengangkut tidak digunakan untuk tujuan lain secara bersamaan untuk menghindari mengkontaminasi hasil perikanan;
3. apabila kendaraan pengangkut digunakan untuk mengangkut produk lain secara bersamaan, harus dipisahkan dan dijamin kebersihannya agar tidak mengkontaminasi hasil perikanan;
4. pengangkutan hasil perikanan tidak boleh dicampur dengan produk lain yang dapat mengakibatkan kontaminasi atau mempengaruhi hygiene, kecuali produk tersebut dikemas sedemikian rupa, sehingga mampu melindungi produk tersebut; dan
5. pengangkutan hasil perikanan dalam keadaan hidup harus mampu mempertahankan hasil perikanan tersebut tetap terjaga kondisi dan mutunya.

BAB III
PENUTUP

Persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada proses produksi, pengolahan, dan distribusi merupakan salah satu upaya untuk melindungi masyarakat dari hal yang merugikan dan membahayakan kesehatan, membina produsen serta untuk meningkatkan daya saing produk dalam mencapai tingkat pemanfaatan sumber daya perikanan secara berdayaguna dan berhasil guna serta dalam rangka pengawasan dan pengendalian mutu yang dipersyaratkan.

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN
REPUBLIK INDONESIA,
ttd.

SHARIF C. SUTARDJO

Salinan sesuai dengan aslinya
Kepala Biro Hukum dan Organisasi,

Hanung Cahyono



