



PERATURAN  
MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 51/PERMEN-KP/2018  
TENTANG  
PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN  
SERTIFIKAT PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN MUTU TERPADU/*HAZARD  
ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT*  
DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 20 ayat (5) Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan dan Pasal 88 ayat (1) Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, perlu menetapkan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point*;

- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 19, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4433), sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 154, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5073);
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
3. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 181, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5726);
4. Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 90, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6215);
5. Peraturan Presiden Nomor 7 Tahun 2015 tentang Organisasi Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 8);
6. Peraturan Presiden Nomor 63 Tahun 2015 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 111), sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Presiden Nomor 2 Tahun 2017 tentang Perubahan atas Peraturan Presiden Nomor 63 Tahun 2015 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 5);

7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 6/PERMEN-KP/2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 220), sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 7/PERMEN-KP/2018 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 6/PERMEN-KP/2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 317);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN TENTANG PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN SERTIFIKAT PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN MUTU TERPADU/*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT*.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Menteri ini yang dimaksud dengan:

1. Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/*Hazard Analysis and Critical Control Point*, yang selanjutnya disebut Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP, adalah sertifikat yang diberikan kepada pelaku usaha industri pengolahan ikan yang telah memenuhi dan menerapkan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada setiap Unit Pengolahan Ikan.
2. Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan adalah upaya pencegahan dan pengendalian yang harus diperhatikan dan dilakukan sejak praproduksi sampai dengan pendistribusian untuk menghasilkan hasil perikanan yang bermutu dan aman bagi kesehatan manusia.

3. Konsepsi *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) adalah suatu metode manajemen keamanan hasil perikanan yang bersifat sistematis dan didasarkan pada prinsip-prinsip yang telah dikenal, yang ditujukan untuk mengidentifikasi bahaya (*hazard*) yang kemungkinan dapat terjadi pada setiap tahapan dari rantai persediaan makanan.
4. Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik atau *Online Single Submission*, yang selanjutnya disingkat OSS, adalah Perizinan Berusaha yang diberikan menteri/pimpinan lembaga, gubernur, dan bupati/wali kota kepada Pelaku Usaha melalui sistem elektronik yang terintegrasi.
5. Pengolahan Ikan adalah rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari bahan baku ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia.
6. Produk Pengolahan Ikan adalah setiap bentuk produk pangan yang berupa ikan utuh atau produk yang mengandung bagian ikan, termasuk produk yang sudah diolah dengan cara apapun yang berbahan baku utama ikan.
7. Hasil Perikanan adalah ikan yang ditangani, diolah, dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa ikan segar, ikan beku, dan olahan lainnya.
8. Unit Pengolahan Ikan, yang selanjutnya disingkat UPI, adalah tempat dan fasilitas untuk melakukan aktivitas penanganan dan/atau pengolahan Ikan.
9. Inspeksi adalah pemeriksaan terhadap suatu unit produksi primer, pengolahan dan distribusi serta manajemennya termasuk sistem produksi, dokumen, pengujian produk, asal dan tujuan produk, *input* dan *output* dalam rangka melakukan verifikasi.
10. Verifikasi adalah aplikasi metode, prosedur, pengujian, asesmen dan evaluasi lainnya untuk memastikan bahwa Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan telah dilaksanakan sesuai dengan standar nasional dan internasional yang berlaku.

11. Surveilans adalah kegiatan penilaian kesesuaian yang dilakukan secara sistematis dan berulang sebagai dasar untuk memelihara validitas pernyataan kesesuaian.
12. Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan, yang selanjutnya disebut Pelaku Usaha, adalah setiap orang dan pengumpul atau pemasok ikan yang melakukan kegiatan usaha penanganan dan/atau pengolahan hasil perikanan dan/atau kegiatan usaha yang berkaitan dengan usaha penanganan dan/atau pengolahan Hasil Perikanan.
13. 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.
14. Pengendalian Mutu adalah semua kegiatan yang meliputi inspeksi, verifikasi, surveilans, audit, dan pengambilan contoh dalam rangka memberikan jaminan mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
15. Sistem Ketertelusuran adalah sistem untuk menjamin kemampuan untuk menelusuri riwayat, aplikasi atau lokasi dari suatu produk atau kegiatan untuk mendapatkan kembali data dan informasi melalui suatu identifikasi terhadap dokumen yang terkait.
16. Inspektur Mutu adalah pegawai negeri sipil yang diangkat oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk untuk melakukan Pengendalian Mutu.
17. Badan adalah badan yang melaksanakan tugas teknis di bidang pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan.
18. Kepala Badan adalah Kepala Badan yang melaksanakan tugas teknis di bidang pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan.
19. Menteri adalah menteri yang bertanggung jawab di bidang kelautan dan perikanan.

20. Lembaga Penilaian Kesesuaian adalah lembaga yang melakukan kegiatan penilaian kesesuaian.

#### Pasal 2

Ruang lingkup Peraturan Menteri ini meliputi:

- a. Persyaratan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP;
- b. Penerbitan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP;
- c. Pengawasan; dan
- d. Perpanjangan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP.

### BAB II

#### PERSYARATAN SERTIFIKAT PENERAPAN PMMT/HACCP

#### Pasal 3

- (1) Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP diberikan kepada Pelaku Usaha yang menerapkan dan memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada kegiatan penanganan dan/atau pengolahan di UPI.
- (2) Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud pada ayat (1), diberikan berdasarkan jenis olahan ikan, unit proses, dan/atau potensi bahaya (hazard) yang berbeda yang ditangani dan/atau diolah oleh UPI.
- (3) Layanan penerbitan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP diberikan kepada Pelaku Usaha yang memiliki Nomor Induk Berusaha.

#### Pasal 4

- (1) Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3, diberikan oleh Menteri.
- (2) Menteri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) melimpahkan kewenangan penerbitan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP kepada Kepala Badan untuk UPI yang memasarkan produk perikanan ke luar negeri.

- (3) Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP bagi produk perikanan yang dipasarkan di dalam negeri diterbitkan oleh Lembaga Penilaian Kesesuaian yang ditunjuk oleh Menteri.
- (4) Lembaga Penilaian Kesesuaian sebagaimana dimaksud pada ayat (3) harus mendapatkan akreditasi dari Komite Akreditasi Nasional.
- (5) Dalam hal Lembaga Penilaian Kesesuaian sebagaimana dimaksud pada ayat (3) belum ditunjuk, penerbitan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP untuk produk perikanan yang dipasarkan di dalam negeri dilakukan oleh Kepala Badan.

#### Pasal 5

Persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) meliputi:

- a. persyaratan dasar;
- b. penerapan sistem mutu berdasarkan konsepsi PMMT/HACCP; dan
- c. penerapan Sistem Ketertelusuran.

#### Pasal 6

Persyaratan dasar sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 huruf a meliputi:

- a. penerapan cara penanganan dan/atau Pengolahan Ikan yang baik; dan
- b. prosedur operasi standar sanitasi (*Standard Sanitation Operating Procedure*),  
sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

#### Pasal 7

- (1) Penerapan sistem mutu berdasarkan konsepsi PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 huruf b, meliputi tahap awal dan prinsip PMMT/HACCP.

- (2) Tahap awal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri dari:
  - a. menetapkan tim PMMT/HACCP;
  - b. menetapkan deskripsi produk;
  - c. mengidentifikasi tujuan penggunaan produk;
  - d. menetapkan diagram alur proses; dan
  - e. melakukan Verifikasi.
- (3) Prinsip PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri dari:
  - a. analisa bahaya dan tindakan pengendalian;
  - b. penentuan titik kritis;
  - c. penentuan batas kritis;
  - d. pemantauan titik kritis;
  - e. penentuan tindakan perbaikan;
  - f. penentuan Verifikasi; dan
  - g. pencatatan.
- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai penerapan sistem mutu berdasarkan konsepsi PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud pada ayat (1), diatur dengan Peraturan Kepala Badan.

#### Pasal 8

- (1) Penerapan Sistem Ketertelusuran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 huruf c meliputi:
  - a. ketertelusuran eksternal; dan
  - b. ketertelusuran internal.
- (2) Ketertelusuran eksternal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a meliputi:
  - a. ketertelusuran terhadap sumber/asal bahan baku harus mampu mengidentifikasi setiap pemasok dan informasi tersebut tersedia untuk Kepala Badan apabila diperlukan; dan
  - b. ketertelusuran terhadap pemasaran/distribusi produk harus mampu mengidentifikasi kepada siapa produknya dikirim dan informasi tersebut tersedia untuk Kepala Badan apabila diperlukan.



- (3) Ketertelusuran internal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b meliputi keseluruhan *input* dan proses dalam kegiatan Pengolahan Ikan.
- (4) Dalam rangka menjamin ketertelusuran, setiap Produk Pengolahan Ikan yang akan dipasarkan harus dilengkapi label/identifikasi yang memadai.
- (5) Ketentuan lebih lanjut mengenai penerapan Sistem Ketertelusuran sebagaimana dimaksud pada ayat (1), diatur dengan Peraturan Kepala Badan.

### BAB III

#### PENERBITAN SERTIFIKAT PENERAPAN PMMT/HACCP

##### Bagian Kesatu

##### Tata Cara Penerbitan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP

##### Paragraf 1

##### Produk Perikanan yang Dipasarkan ke Luar Negeri

##### Pasal 9

- (1) Pelaku Usaha untuk memperoleh Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP terhadap produk perikanan yang dipasarkan ke luar negeri, mengajukan permohonan secara elektronik kepada Kepala Badan dengan melampirkan persyaratan:
  - a. izin usaha perikanan bidang pengolahan;
  - b. panduan mutu penerapan PMMT/HACCP yang telah divalidasi oleh Pelaku Usaha; dan
  - c. rekaman audit internal penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan oleh Pelaku Usaha.
- (2) Berdasarkan permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) Kepala Badan melakukan pemeriksaan kelengkapan dokumen persyaratan.
- (3) Dalam hal persyaratan dinyatakan lengkap, maka Kepala Badan menugasi Inspektur Mutu untuk melakukan inspeksi terhadap penerapan Sistem

Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada UPI Pelaku Usaha.

- (4) Dalam hal persyaratan dinyatakan tidak lengkap, Kepala Badan menyampaikan kepada Pelaku Usaha untuk dilengkapi.
- (5) Panduan mutu berdasarkan konsepsi PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b, tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

#### Pasal 10

- (1) Inspektur Mutu menyampaikan laporan hasil inspeksi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (3) kepada Kepala Badan untuk dilakukan evaluasi.
- (2) Evaluasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan oleh Tim yang dibentuk oleh Kepala Badan.
- (3) Keanggotaan Tim sebagaimana dimaksud pada ayat (2) terdiri dari unsur Badan.
- (4) Berdasarkan hasil evaluasi Tim sebagaimana dimaksud pada ayat (2), Kepala Badan menerbitkan:
  - a. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP, dalam hal hasil inspeksi telah sesuai; atau
  - b. Surat penolakan penerbitan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP disertai dengan alasan, dalam hal hasil inspeksi tidak sesuai.
- (5) Bentuk dan Format Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud pada ayat (4) huruf a tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

#### Pasal 11

- (1) Proses penerimaan permohonan sampai dengan penerbitan atau penolakan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP dilakukan dalam jangka waktu paling lama 10 (sepuluh) hari kerja sejak permohonan diterima secara lengkap.

- (2) Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP yang diterbitkan atau Surat penolakan penerbitan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (2) dinotifikasi ke dalam sistem OSS.

#### Paragraf 2

Produk Perikanan yang Dipasarkan di Dalam Negeri

#### Pasal 12

- (1) Pelaku Usaha untuk memperoleh Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP terhadap produk perikanan yang dipasarkan di dalam negeri, mengajukan permohonan kepada Lembaga Penilaian Kesesuaian dengan ditembuskan kepada Menteri.
- (2) Lembaga Penilaian Kesesuaian yang ditunjuk oleh Menteri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memenuhi kriteria:
  - a. mendapatkan akreditasi dari Komite Akreditasi Nasional; dan
  - b. lolos Verifikasi oleh Kepala Badan.
- (3) Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP yang diterbitkan oleh Lembaga Penilaian Kesesuaian dinotifikasi ke dalam sistem OSS melalui Kementerian.
- (4) Dalam hal Lembaga Penilaian Kesesuaian belum ditunjuk, Pelaku Usaha mengajukan permohonan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP kepada Kepala Badan sesuai ketentuan dalam Pasal 9, Pasal 10, dan Pasal 11.

#### Pasal 13

Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud dalam Pasal 10 ayat (4) huruf a, berlaku untuk jangka waktu 2 (dua) tahun dan dapat diberikan perpanjangan untuk jangka waktu yang sama.

Bagian Kedua

Pemeringkatan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP

Pasal 14

- (1) Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP diterbitkan dengan pemeringkatan sebagai berikut:
  - a. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP Peringkat A;
  - b. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP Peringkat B; dan
  - c. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP Peringkat C.
- (2) Pemeringkatan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan berdasarkan tingkat pemenuhan persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- (3) Tingkat pemenuhan persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dihitung dari jumlah ketidaksesuaian kategori kritis, kategori serius, kategori mayor, dan kategori minor yang ditemukan pada waktu Inspeksi.
- (4) Kategori kritis sebagaimana dimaksud pada ayat (3) merupakan penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi akan segera mempengaruhi keamanan pangan.
- (5) Kategori serius sebagaimana dimaksud pada ayat (3) merupakan penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi dapat mempengaruhi keamanan pangan.
- (6) Kategori mayor sebagaimana dimaksud pada ayat (3) merupakan penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi mempunyai potensi mempengaruhi keamanan pangan.
- (7) Kategori minor sebagaimana dimaksud pada ayat (3) merupakan penyimpangan yang apabila tidak dilakukan tindakan koreksi atau dibiarkan secara terus menerus akan berpotensi mempengaruhi mutu pangan.

Pasal 15

- (1) Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP Peringkat A sebagaimana dimaksud dalam Pasal 14 ayat (1) huruf a diberikan bagi Pelaku Usaha berdasarkan tingkat pemenuhan persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang dihitung dari jumlah ketidaksesuaian:
  - a. kategori kritis dengan nilai 0 (nol);
  - b. kategori serius dengan nilai 0 (nol); dan
  - c. kategori mayor dan kategori minor dengan jumlah nilai paling banyak 11 (sebelas) serta dengan nilai kategori mayor paling banyak 5 (lima).
- (2) Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP Peringkat B sebagaimana dimaksud dalam Pasal 14 ayat (1) huruf b diberikan bagi Pelaku Usaha berdasarkan tingkat pemenuhan persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang dihitung dari jumlah ketidaksesuaian:
  - a. kategori kritis dengan nilai 0 (nol);
  - b. kategori serius dan kategori mayor dengan jumlah nilai paling banyak 10 (sepuluh) serta dengan nilai kategori serius paling banyak 2 (dua); dan
  - c. kategori minor dengan nilai paling banyak 7 (tujuh).
- (3) Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP Peringkat C sebagaimana dimaksud dalam Pasal 14 ayat (1) huruf c diberikan bagi Pelaku Usaha berdasarkan tingkat pemenuhan persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan yang dihitung dari jumlah ketidaksesuaian:
  - a. kategori kritis dengan nilai 0 (nol);
  - b. kategori serius dengan nilai 3 (tiga) sampai dengan 4 (empat);
  - c. kategori mayor dengan nilai paling banyak 11 (sebelas); dan
  - d. kategori minor dengan nilai lebih dari 7 (tujuh).

- (4) Ketentuan lebih lanjut mengenai pemeringkatan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sampai dengan ayat (3) diatur dengan Peraturan Kepala Badan.

#### BAB IV

#### PERPANJANGAN SERTIFIKAT PENERAPAN PMMT/HACCP

##### Pasal 16

- (1) Perpanjangan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP dapat diajukan paling lambat 30 (tiga puluh) hari sebelum masa berlakunya berakhir.
- (2) Untuk dapat melakukan perpanjangan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP, Pelaku Usaha mengajukan permohonan kepada Kepala Badan dengan melampirkan dokumen hasil audit internal terakhir.
- (3) Berdasarkan permohonan perpanjangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), Kepala Badan menugasi Inspektur Mutu untuk melakukan inspeksi terhadap penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada UPI Pelaku Usaha.
- (4) Inspektur Mutu menyampaikan laporan hasil inspeksi sebagaimana dimaksud pada ayat (3) kepada Kepala Badan untuk dilakukan evaluasi.
- (5) Berdasarkan hasil evaluasi sebagaimana dimaksud pada ayat (4), Kepala Badan menerbitkan:
  - a. Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP, dalam hal hasil inspeksi telah sesuai; atau
  - b. Surat penolakan penerbitan perpanjangan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP disertai dengan alasan, dalam hal hasil inspeksi tidak sesuai.

Pasal 17

Proses penerimaan permohonan perpanjangan sampai dengan penerbitan atau penolakan perpanjangan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP dilakukan dalam jangka waktu paling lama 10 (sepuluh) hari kerja, sejak permohonan diterima secara lengkap.

BAB V  
PENGAWASAN

Pasal 18

- (1) Pelaku Usaha yang telah memiliki Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP wajib memelihara konsistensi dan efektivitas penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- (2) Kepala Badan melakukan pengawasan terhadap konsistensi dan efektivitas penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1).
- (3) Laporan hasil pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) disampaikan kepada Menteri.

Pasal 19

- (1) Pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 ayat (2) dilakukan melalui kegiatan:
  - a. Verifikasi; dan
  - b. Surveilan.
- (2) Verifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dilakukan terhadap konsistensi penerapan persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Pelaku Usaha.
- (3) Pelaksanaan Verifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2), dilakukan paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun.

- (4) Surveilan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dilakukan terhadap efektifitas penerapan persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Pelaku Usaha.
- (5) Pelaksanaan Surveilan sebagaimana dimaksud pada ayat (4), dilakukan paling sedikit 4 (empat) kali dalam 1 (satu) tahun.
- (6) Ketentuan mengenai verifikasi dan survailen sebagaimana dimaksud pada ayat (1), diatur dengan Peraturan Kepala Badan.

#### Pasal 20

- (1) Dalam hal terjadi ketidaksesuaian atau penyimpangan dalam penerapan Persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, Pelaku Usaha dapat dikenakan tindakan berupa:
  - a. peringatan;
  - b. pembekuan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP; dan
  - c. pencabutan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP.
- (2) Peringatan dimaksud pada ayat (1) huruf a, dikenakan 1 (satu) kali dalam jangka waktu paling lama 1 (satu) bulan sejak ditemukan ketidaksesuaian atau penyimpangan.
- (3) Pembekuan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b, dikenakan dalam jangka waktu paling lama 1 (satu) bulan apabila Pelaku Usaha tidak melakukan upaya perbaikan sampai dengan berakhirnya jangka waktu peringatan.
- (4) Pencabutan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c, dikenakan dalam hal Pelaku Usaha tidak melakukan upaya perbaikan sampai dengan berakhirnya jangka waktu pembekuan.
- (5) Tindakan pembekuan dan pencabutan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dan ayat (4) dinotifikasi ke dalam sistem OSS dalam rangka pengawasan atas perizinan berusaha.



BAB VI  
KETENTUAN LAIN LAIN

Pasal 21

Selain Pencabutan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP sebagaimana dimaksud dalam Pasal 20 ayat (4), Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP dapat dicabut apabila Pelaku Usaha melakukan pelanggaran ketentuan peraturan perundang-undangan dalam penerbitan dan/atau penggunaan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP.

BAB VII  
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 22

- (1) Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP yang telah diperoleh sebelum berlakunya Peraturan Menteri ini, dinyatakan tetap berlaku sampai habis masa berlakunya dan didaftarkan ke dalam sistem OSS.
- (2) Permohonan Sertifikat Penerapan PMMT/HACCP yang telah disampaikan dan dinyatakan lengkap sebelum ditetapkannya Peraturan Menteri ini, diproses berdasarkan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

BAB VIII  
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 23

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 26 Desember 2018

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SUSI PUDJIASTUTI

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal 31 Desember 2018

DIREKTUR JENDERAL  
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

WIDODO EKATJAHJANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2018 NOMOR 1869

Salinan sesuai dengan aslinya  
Kepala Biro Hukum dan Organisasi,



LAMPIRAN I  
PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 51/PERMEN-KP/2018  
TENTANG  
PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN  
SERTIFIKAT PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN  
MUTU TERPADU/*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL  
CONTROL POINT*

ISI MINIMAL PANDUAN MUTU HACCP DAN DOKUMEN PENDUKUNG

1. Profil Perusahaan dan Kebijakan Mutu
  - 1.1. Profil Perusahaan–termasuk lokasi pabrik, ruang lingkup produk yang akan disertifikasi dan tujuan pemasaran (apabila sesuai);
  - 1.2. Struktur Organisasi–yang menunjukkan hubungan antara tim HACCP dengan manajemen puncak;
  - 1.3. Kebijakan Mutu Keamanan Hasil Perikanan;
  - 1.4. *Layout* Pabrik–menunjukkan alur produk, alur pergerakan karyawan, alur limbah, sistem pemipaan air, dan *pest control*.
2. Tim HACCP
3. Deskripsi Produk dan tujuan penggunaan
4. Diagram Alur Proses
5. Rencana HACCP mencakup:
  - 5.1. Analisa Bahaya dan Tindakan Pengendalian;
  - 5.2. Penetapan titik kendali kritis;
  - 5.3. Penetapan batas kritis;
  - 5.4. Penetapan prosedur monitoring;
  - 5.5. Penetapan tindakan koreksi.
6. Verifikasi–termasuk validasi, Verifikasi dan kaji ulang manajemen
7. Prosedur Cara Penanganan/Pengolahan Ikan yang Baik
8. Prosedur Operasional Standar Sanitasi
9. Kebijakan dan program Pelatihan Karyawan
10. Prosedur penanganan keluhan
11. Prosedur Ketertelusuran

12. Prosedur Penarikan Produk dari Peredaran
13. Prosedur pelabelan.

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

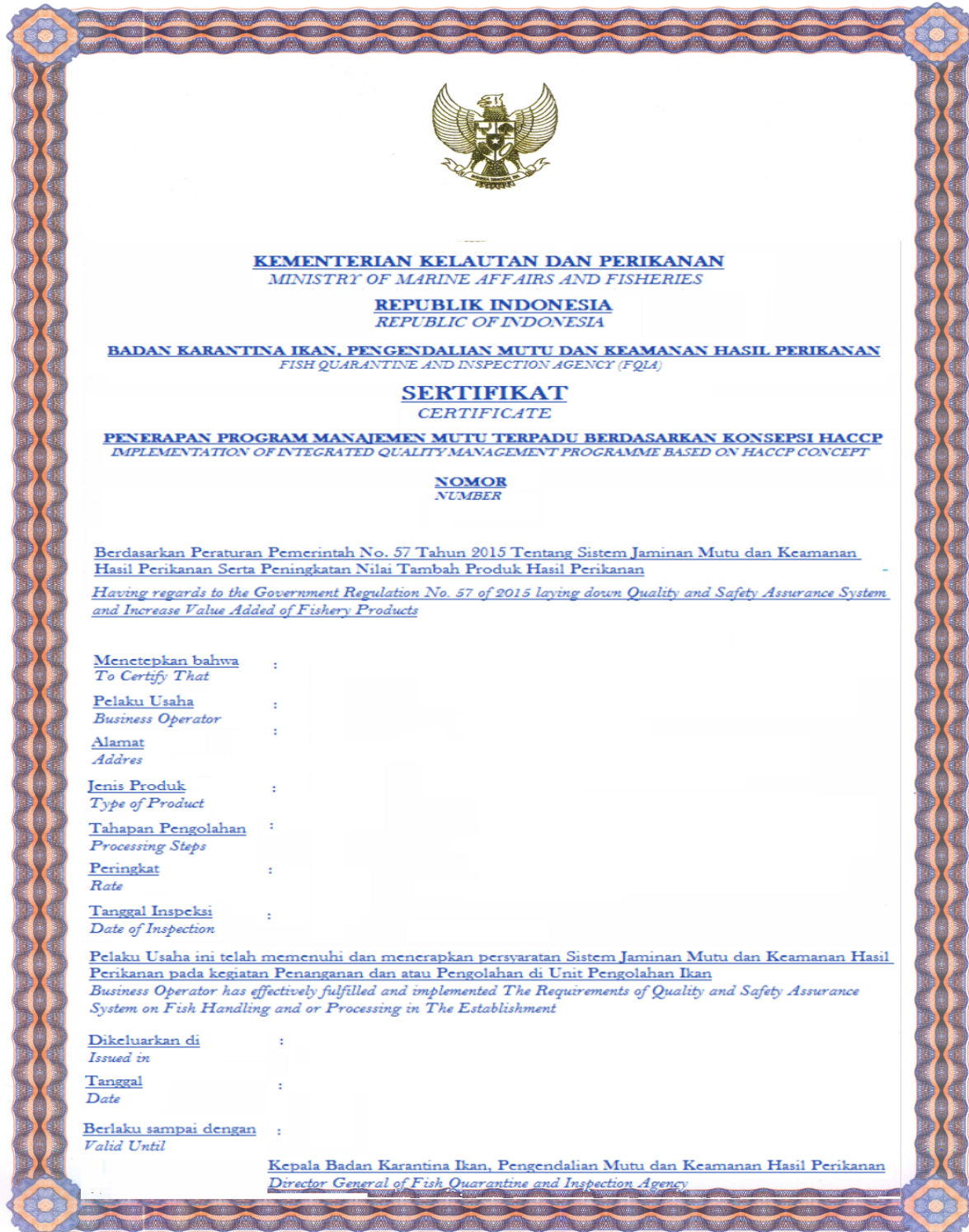
SUSI PUDJIASTUTI


Salinan sesuai dengan aslinya  
Kepala Biro Hukum dan Organisasi,



LAMPIRAN II  
PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 51/PERMEN-KP/2018  
TENTANG  
PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN  
SERTIFIKAT PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN  
MUTU TERPADU/HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL  
CONTROL POINT

BENTUK DAN FORMAT SERTIFIKAT PENERAPAN  
PROGRAM MANAJEMEN MUTU TERPADU/ HAZARD  
ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT





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

**REPUBLIK INDONESIA**  
*REPUBLIC OF INDONESIA*

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

**SERTIFIKAT**  
*CERTIFICATE*

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

**NOMOR**  
*NUMBER*

Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 57 Tahun 2015 Tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan  
*Having regards to the Government Regulation No. 57 of 2015 laying down Quality and Safety Assurance System and Increase Value Added of Fishery Products*

Menetapkan bahwa :  
*To Certify That*

Pelaku Usaha :  
*Business Operator*

Alamat :  
*Address*

Jenis Produk :  
*Type of Product*

Tahapan Pengolahan :  
*Processing Steps*

Peringkat :  
*Rate*

Tanggal Inspeksi :  
*Date of Inspection*

Pelaku Usaha ini telah memenuhi dan menerapkan persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada kegiatan Penanganan dan atau Pengolahan di Unit Pengolahan Ikan  
*Business Operator has effectively fulfilled and implemented The Requirements of Quality and Safety Assurance System on Fish Handling and or Processing in The Establishment*

Dikeluarkan di :  
*Issued in*

Tanggal :  
*Date*

Berlaku sampai dengan :  
*Valid Until*

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

Salinan sesuai dengan aslinya  
Kepala Biro Hukum dan Organisasi,



MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SUSI PUDJIASTUTI