

Persyaratan Pengajuan HACCP

1. Setiap UPI baik yang dimiliki oleh perorangan maupun badan usaha wajib memiliki Sertifikat Penerapan HACCP;
2. Ruang lingkup UPI meliputi tempat/unit yang melakukan sebagian atau keseluruhan kegiatan penanganan dan atau pengolahan hasil perikanan;
3. Sertifikat Penerapan HACCP dalam satu unit manajemen dibedakan berdasarkan jenis olahan, unit proses dan/atau potensi bahaya (hazard) yang berbeda;
4. Unit Pengolahan Ikan yang belum menerapkan 7 prinsip HACCP akan diberikan Sertifikat Penerapan Persyaratan Dasar HACCP
5. Mempekerjakan sekurang-kurangnya 1 (satu) orang penanggung jawab mutu yang mempunyai sertifikat HACCP di bidang perikanan
6. Untuk memperoleh Sertifikat Penerapan HACCP dimaksud huruf a, UPI harus :
 - a. Memiliki Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) dan Akta Notaris Pendirian Perusahaan di bidang Pengolahan Hasil Perikanan, Ijin Usaha Perikanan (IUP); dan/atau Tanda Daftar Usaha Perikanan;
 - b. Mendapat SKP hasil Pembinaan dari Ditjen P2HP, bagi UPI yang pertama kali mengajukan permohonan Sertifikat Penerapan HACCP;
 - c. Memiliki dan menerapkan Sistem HACCP secara konsisten sesuai dengan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi;
 - d. Melakukan proses produksi secara aktif.

Prosedur Permohonan HACCP

- a. UPI mengajukan permohonan untuk mendapatkan Sertifikat Penerapan HACCP melalui pos atau surat elektronik kepada Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dengan melampirkan persyaratan sebagaimana dimaksud angka 1 huruf f (1) dan (2), cetak biru dan atau gambar tata letak dan profil UPI;
- b. Berdasarkan permohonan sebagaimana huruf a, Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan melakukan audit kecukupan terhadap permohonan tersebut dan menginformasikan hasilnya kepada pemohon apabila belum sesuai persyaratan;
- c. Apabila berdasarkan hasil kecukupan telah memenuhi persyaratan, Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan selambat-lambatnya 10 (sepuluh) hari kerja setelah menerima permohonan, menugaskan tim inspektur mutu untuk melakukan inspeksi;
- d. Tim inspektur mutu melakukan inspeksi berdasarkan persyaratan yang mengacu pada Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi dan ketentuan lain yang berlaku;
- e. Unit Pengolahan Ikan melakukan tindakan perbaikan terhadap hasil temuan ketidaksesuaian selambat-lambatnya 1 (satu) bulan, dan melaporkan hasil tindakan perbaikan kepada Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan dengan tembusan kepada Kepala UPT Badan;
- f. Khusus untuk perbaikan yang bersifat fisik, Kepala UPT Badan selambat-lambatnya 5 hari kerja setelah menerima laporan tindakan perbaikan dari UPI, menugaskan inspektur mutu melakukan verifikasi dan melaporkan hasil verifikasi kepada Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
- g. Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan menugaskan Tim Inspektur Mutu untuk melakukan evaluasi terhadap semua tindakan perbaikan dari UPI dan melaporkan hasil evaluasi selambat-lambatnya 2 (dua) hari kerja.
- h. Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan menugaskan komisi Approval untuk melakukan evaluasi terhadap hasil verifikasi tindakan perbaikan dan melaporkan hasil evaluasi kepada Kepala Pusat selambat-lambatnya 3 (tiga) hari kerja;

- i. Kepala Pusat melaporkan hasil evaluasi kepada Kepala Badan selaku otoritas kompeten untuk selanjutnya menerbitkan sertifikat penerapan HACCP setelah disetujui oleh komisi Approval;
- j. Apabila dalam kurun waktu dimaksud huruf e, UPI yang bersangkutan belum juga memenuhi persyaratan maka UPI diberikan perpanjangan waktu selambat-lambatnya 1 (satu) bulan untuk melakukan tindakan perbaikan;
- k. Apabila dalam kurun waktu dimaksud huruf j, UPI bersangkutan belum juga dapat memenuhi persyaratan, maka dinyatakan tidak lulus;
- l. UPI dapat mengajukan permohonan untuk mendapatkan sertifikat penerapan HACCP dalam rangka permohonan ulang atau untuk mendapatkan nilai yang lebih tinggi dengan proses sesuai huruf a sampai h;
- m. Sertifikat penerapan HACCP berlaku selama 1 (satu) tahun sejak diterbitkan.

BAGAN PROSEDUR HACCP

PROSES SERTIFIKASI HACCP



CONTOH SURAT PERMOHONAN UPI

Contoh Surat Permohonan UPI KOP SURAT

Tgl/Bulan/Tahun

Nomor :
Sifat :
Lampiran : 1 Berkas
Hal : Permohonan Sertifikasi (UPI Baru/Penambahan Ruang Lingkup Produk)*

Kepada Yth,
Kepala Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan
Gedung Mina Bahari II Lt. X
Jl. Medan Merdeka Timur No.16 Jakarta Pusat.

Sehubungan dengan persyaratan yang tertuang dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.19/MEN/2010 tentang Sertifikasi Penerapan HACCP yang harus dimiliki oleh UPI yang merupakan persyaratan ekspor produk perikanan, maka dengan ini kami mohon untuk dapat dilakukan inspeksi dalam rangka sertifikasi penerapan HACCP dimaksud terhadap perusahaan kami,

Nama Perusahaan :
Alamat :
Produk :
Tujuan Ekspor :

Sebagai kelengkapan dokumen, kami lampirkan legal aspek perusahaan sebagai berikut :

1. Surat Ijin Usaha Perdagangan/Akta Notaris Pendirian Perusahaan Bidang Pengolahan Hasil Perikanan/Ijin Usaha Perikanan(IUP) ; Tanda Daftar Usaha Perikanan,
2. Mendapatkan SKP hasil Pembinaan Ditjen P2HP,
3. Buku Manual HACCP

Demikian permohonan ini kami sampaikan, atas perhatian dan bantuannya kami sampaikan terima kasih

Hormat Kami,
Pimpinan PT/CV.....

Tembusan :
1. Kepala Dinas Provinsi
2. Arsip

*) Coret yang tidak perlu