



**KEPUTUSAN
KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA**

NOMOR KEP. 01/MEN/2007

TENTANG

**JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN PADA
TAPAK PRODUKSI, PENGOLAHAN DAN DISTRIBUSI**

KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA,

- a. bahwa dalam rangka mewujudkan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan nasional dan internasional dipandang perlu mengatur persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada proses produksi, pengolahan dan distribusi;
 - b. bahwa untuk itu perlu ditetapkan dengan Keputusan Menteri;
1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan;
 2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
 3. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan;
 4. Peraturan Pemerintah Nomor 54 Tahun 2002 tentang Usaha Perikanan;
 5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan;
 6. Keputusan Presiden Nomor 187/M Tahun 2004 sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Presiden Nomor 20/P tahun 2005;
 7. Peraturan Presiden Nomor 9 Tahun 2005 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Susunan Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Negara Republik Indonesia sebagaimana telah beberapa kali diubah, terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 94 Tahun 2006;

8. Peraturan Presiden Nomor 10 Tahun 2005 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon I Kementerian Negara Republik Indonesia sebagaimana telah beberapa kali diubah, terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 91 Tahun 2006;
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.24/MEN/2002 tentang Tata Cara dan Teknik Penyusunan Peraturan Perundang-undangan di Lingkungan Departemen Kelautan dan Perikanan;
10. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.07/MEN/2005 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Kelautan dan Perikanan sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.13/MEN/2006;

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan** : **KEPUTUSAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN TENTANG PERSYARATAN JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN PADA PROSES PRODUKSI, PENGOLAHAN, DAN DISTRIBUSI.**
- PERTAMA** : Menetapkan persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada proses produksi, pengolahan, dan distribusi sebagaimana tersebut dalam Lampiran yang tidak terpisahkan dari Keputusan ini.
- KEDUA** : Persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada proses produksi, pengolahan, dan distribusi sebagaimana dimaksud diktum PERTAMA dipergunakan dalam rangka mewujudkan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan sesuai standar nasional dan internasional.
- KETIGA** : Agar dalam pelaksanaan Keputusan ini dapat berjalan secara efisien dan efektif, menugaskan kepada Otoritas Kompeten untuk melakukan komunikasi dan sosialisasi kepada seluruh pemangku kepentingan atas hal-hal yang berkaitan dengan ketentuan baru dalam Keputusan ini.

KEEMPAT

Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan, dengan ketentuan terhadap pelaksanaan peraturan perundang-undangan yang telah ada sebelumnya, pemangku kepentingan wajib menyesuaikan dengan Keputusan ini selambat-lambatnya sampai dengan tanggal 31 Juli 2007.

Ditetapkan di Jakarta

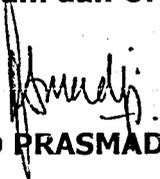
Pada tanggal 5 Januari 2007

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN

Ttd.

FREDDY NUMBERI

**Disalin sesuai dengan aslinya
Kepala Biro Hukum dan Organisasi**


NARMOKO PRASMADJI

LAMPIRAN : Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI
Nomor KEP. 01/MEN/2007
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 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 7 Tahun 1996 tentang Pangan dan Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan, serta Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan telah ditetapkan agar produk pangan dalam hal ini hasil perikanan yang dipasarkan untuk konsumsi manusia harus mengikuti persyaratan-persyaratan yang ditetapkan sehingga dapat menjamin kesehatan manusia.

Dengan adanya undang-undang dan peraturan Pemerintah diatas perlu adanya Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan yang menetapkan tentang persyaratan-persyaratan dalam penanganan ikan di Produksi perikanan tangkap, produksi kapal penangkap dan pengangkut ikan, tempat pendaratan ikan, tempat pelelangan ikan, unit pengolah ikan, sarana distribusi hasil perikanan dan lain-lain yang terkait dengan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan.

B. Maksud dan Tujuan

1. Maksud ditetapkannya Keputusan ini untuk mengatur persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada proses produksi, pengolahan dan distribusi.
2. Tujuan ditetapkannya Keputusan ini untuk mendapatkan hasil perikanan dengan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan.

Ruang Lingkup

Ruang lingkup Keputusan ini meliputi:

1. Kapal penangkap ikan dan kapal pengangkut ikan;
2. Tempat pendaratan ikan;
3. Tempat pelelangan ikan;
4. Unit pengolahan ikan;
5. Sarana distribusi hasil perikanan;
6. Pelatihan;
7. Lain-lain;
8. Sanksi, dan
9. Penutup.

Pengertian

Dalam Keputusan 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 secara khusus dipergunakan untuk menangkap ikan, termasuk menampung, menyimpan, mendinginkan, dan/atau mengawetkan.
5. **Kapal Pengangkut Ikan** adalah kapal yang secara khusus dipergunakan untuk mengangkut ikan, termasuk memuat, menampung, menyimpan, mendinginkan, dan/atau mengawetkan.
6. **Unit Pengolahan Ikan** adalah tempat usaha yang digunakan untuk menangani dan mengolah ikan.
7. **Ikan** adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.
8. **Hasil Perikanan** adalah ikan yang ditangani dan/atau diolah untuk konsumsi manusia.
9. **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.
10. **Keamanan Hasil dan Produk 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.
11. **Higiene Hasil Perikanan** adalah upaya dan persyaratan yang diperlukan untuk mengendalikan bahaya dan memastikan aman bagi konsumsi manusia bila dikonsumsi sesuai tujuan penggunaan.

12. **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.
13. **Sistem Jaminan Keamanan Hasil Perikanan** adalah upaya-upaya yang harus diperhatikan dan dilakukan sejak pra produksi sampai dengan pendistribusian untuk memperoleh hasil perikanan yang memenuhi persyaratan keamanan hasil perikanan konsumsi
14. **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.
15. **GHdP (*Good Handling Practices*)** adalah pedoman dan tata cara penanganan ikan hasil tangkapan, termasuk pembongkaran dari kapal yang baik untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil penangkapan termasuk kekerangan hidup.
16. **GDP (*Good Distribution Practices*)** adalah pedoman dan tata cara pendistribusian ikan yang baik;
17. **SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*)** adalah pedoman persyaratan sanitasi unit pengolahan ikan.
18. **Program Persyaratan Dasar (*Pre Requisite Programs*)** adalah persyaratan dasar penerapan higiene pada semua unit dan atau sarana yang terkait pada penanganan dan pengolahan hasil perikanan.
19. **GMP (*Good Manufacturing Practices*)** adalah pedoman persyaratan dan tata cara berproduksi yang baik bagi suatu unit pengolahan ikan.
20. **GLP (*Good Laboratory Practices*)** adalah pedoman persyaratan dan tata cara berlaboratorium yang baik.
21. **Nomor Registrasi** adalah nomor yang diberikan kepada unit pengolahan yang telah memenuhi persyaratan sanitasi dan teknik pengolahan untuk memberikan jaminan mutu kepada konsumen.
22. **Pendinginan** adalah proses penurunan suhu hasil perikanan sampai mendekati suhu titik leleh es.
23. **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.
24. **Produk Olahan** adalah setiap hasil perikanan yang telah mengalami proses kimia atau fisika seperti pemanasan, pengasapan, penggaraman, pengeringan atau pengacaran dan lain-lain, baik yang berasal dari produk yang didinginkan atau produk beku, baik yang dikombinasikan dengan bahan makanan lain atau kombinasi dari beberapa proses.
25. **Produk Beku** adalah setiap hasil perikanan yang telah mengalami proses pembekuan untuk mencapai suhu pusat ikan -18°C atau lebih rendah.

26. **Pengepakan** adalah suatu kegiatan untuk membungkus atau menempatkan hasil perikanan ke dalam suatu wadah dengan menggunakan bahan pengepak yang memenuhi persyaratan.
27. **Partai Produk** adalah sejumlah hasil perikanan yang dihasilkan pada kondisi yang sama.
28. **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.
29. **Kekerangan** adalah moluska jenis filter feeding lamellibranch.
30. **Pusat Pengiriman Kekerangan (*Dispatch Center*)** adalah tempat di laut atau di darat untuk penerimaan, pengkondisian, pembersihan, pencucian, grading, pengemasan dan pengepakan kekerangan hidup untuk tujuan keamanan produk layak konsumsi manusia (fit for human consumption).
31. **Toksin hayati** adalah senyawa beracun yang terakumulasi dalam kekerangan yang memakan plankton yang mengandung racun.
32. **Daerah Pertumbuhan** adalah perairan tempat kehidupan kekerangan secara alami atau perairan atau muara sungai yang menghasilkan kekerangan atau suatu tempat yang digunakan untuk membudidayakan kekerangan.
33. **Pemberokan** adalah kegiatan pemindahan tempat hidup bagi kekerangan yang dipanen/ditangkap dari perairan klasifikasi terbatas (C) untuk kurun waktu tertentu sehingga kekerangan terbebas dari cemaran dan aman untuk dikonsumsi.
34. **Purifikasi** adalah suatu proses pembersihan dengan menggunakan sirkulasi ulang untuk meminimalkan cemaran mikroba, kotoran, logam berat dan lain-lain.
35. **Perairan Tercemar** adalah masuknya makhluk hidup, zat, energi, dan atau komponen lain ke dalam perairan oleh kegiatan manusia baik sengaja atau tidak, sehingga kualitasnya turun ke tingkat tertentu yang menyebabkan perairan tidak dapat berfungsi sesuai peruntukannya.
36. **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.
37. **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.
38. **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.

39. **Inspektur** adalah perseorangan yang mempunyai kompetensi melakukan pengendalian keamanan pangan sesuai dengan persyaratan inspektur dan yang ditunjuk oleh Menteri Kelautan dan Perikanan yang bertugas melakukan inspeksi dalam rangka pengendalian keamanan pangan hasil perikanan.
40. **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.
41. **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.
42. **Otoritas Kompeten (*Competent Authority*)** adalah adalah pihak Pemerintah yang mempunyai otoritas (kewenangan) untuk melakukan pengendalian mutu mencakup verifikasi dan hal-hal yang berkaitan dengan kewenangannya.
43. **Komisi Approval (*Approval Commission*)** adalah sekelompok orang yang mempunyai keahlian di bidang Pengendalian mutu dan keamanan Hasil Perikanan yang diberi kewenangan untuk memberikan persetujuan (*approved*) dalam hal sertifikasi.
44. **Menteri** adalah Menteri yang bertanggung jawab di bidang perikanan.
45. **Dinas** adalah unit kerja di tingkat Provinsi yang bertanggung jawab di bidang perikanan dan kelautan.

BAB II

KAPAL PENANGKAP IKAN DAN KAPAL PENGANGKUT IKAN

A. Persyaratan Umum Kapal Penangkap Ikan dan Kapal Pengangkut Ikan

Persyaratan Umum Kapal Penangkap dan Pengangkut Ikan terdiri dari:

1. Kapal penangkap dan pengangkut ikan yang digunakan untuk melakukan penangkapan dan penanganan di atas kapal harus memenuhi persyaratan ketentuan sanitasi dan hygiene kapal perikanan.
2. Kapal ikan harus didesain dan dikonstruksi sehingga tidak menyebabkan kontaminasi produk dari air kotor, limbah, asap, minyak, oli, gemuk atau bahan-bahan lain.
3. Permukaan kontak langsung dengan produk harus dibuat dari bahan yang tidak korosif yang halus dan mudah dibersihkan. Permukaan yang menggunakan pelapis harus tahan/kuat dan tahan lama serta tidak toksin.
4. Peralatan dan bahan yang digunakan untuk menangani ikan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah karat yang mudah dibersihkan dan disanitasi.
5. Bila kapal penangkap dan/atau pengangkut ikan mempunyai penampung air untuk penanganan ikan, maka harus ditempatkan pada lokasi yang terhindar dari kontaminasi.

B. Persyaratan Khusus Struktur dan Peralatan Kapal Penangkap dan Pengangkut Ikan

Persyaratan Khusus Struktur dan Peralatan Kapal Penangkap dan Pengangkut Ikan terdiri dari:

1. Kapal ikan yang didesain dan dilengkapi peralatan untuk mempertahankan kesegaran ikan selama penangkapan hingga 24 jam.
 - a. Kapal yang didesain dan dilengkapi peralatan untuk menjaga kesegaran ikan hingga 24 jam harus dilengkapi peralatan palka, tangki atau wadah untuk menyimpan ikan dan menjaga suhu pendinginannya pada titik leleh es.
 - b. Palka harus terpisah dari ruang mesin dan ruang anak buah kapal untuk menjaga kontaminasi. palka, tangki atau wadah yang digunakan harus menjamin bahwa kondisi penyimpanan dalam menjaga kesegaran ikan memenuhi persyaratan higienis.
 - c. Kapal yang dilengkapi dengan pendingin dengan air laut bersih dingin, tangki harus dilengkapi dengan peralatan yang menjamin kondisi suhu yang merata pada seluruh bagian tangki dengan suhu $< 3^{\circ}\text{C}$ setelah 6 jam setelah ikan ditangkap dan $< 6^{\circ}\text{C}$. Kondisi suhu dimonitor dan dicatat.

2. Persyaratan kapal dilengkapi dengan pembeku (*freezer*), kapal penangkap dan pengangkut ikan dengan *freezer* harus:
 - a. Memiliki peralatan pembekuan yang cukup kapasitas untuk menurunkan suhu secara cepat sehingga mencapai suhu pusat ikan sama atau kurang dari -18°C ;
 - b. Mempunyai peralatan pembekuan yang cukup untuk menjaga produk dalam palka tidak lebih besar dari -18°C . Ruang penyimpanan harus dilengkapi dengan alat pencatat suhu yang ditempatkan pada tempat yang mudah dibaca. Sensor suhu harus ditempatkan pada tempat suhu tertinggi di dalam palka.

C. Registrasi Kapal Penangkap dan Pengangkut Ikan

Registrasi Kapal Penangkap dan Pengangkut Ikan terdiri dari:

1. Kapal penangkap dan pengangkut ikan yang telah menerapkan persyaratan diberikan nomor registrasi.
2. Kapal penangkap dan pengangkut ikan wajib menerapkan persyaratan higiene kapal ikan.
3. Kapal penangkap dan pengangkut ikan wajib menempatkan penanggung jawab mutu di atas kapal dan memiliki sertifikat pengolah ikan (SPI).
4. Persyaratan dan tata cara penempatan penanggung jawab mutu di atas kapal dan pemberian nomor registrasi ditetapkan lebih lanjut oleh Direktur Jenderal Perikanan Tangkap.
5. Persyaratan dan tata cara pemberian SPI sebagaimana angka 3 ditetapkan lebih lanjut oleh Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.

D. Persyaratan Higiene Kapal Penangkap dan Pengangkut Ikan

Persyaratan Higiene Kapal Penangkap dan Pengangkut Ikan terdiri dari:

1. Setiap kapal penangkap dan pengangkut ikan harus memenuhi persyaratan higiene dan penerapan sistem rantai dingin.
2. Ketika digunakan, bagian-bagian dari kapal atau wadah untuk penyimpan hasil tangkap harus dijaga kebersihannya dan dijaga selalu dalam kondisi baik, terutama tidak terkontaminasi bahan bakar dan air kotor.
3. Segera setelah diangkat ke geladak, produk perikanan harus dijaga dari kontaminasi dan dari akibat panas matahari atau sumber panas lainnya. Ketika ikan dicuci, air yang digunakan adalah air minum atau dengan air laut bersih.
4. Produk hasil tangkap harus ditangani dan disimpan sehingga terhindar dari memar. Penanganan menggunakan ganco untuk menangani ikan besar harus dijaga agar tidak melukai daging ikan.
5. Produk perikanan yang tidak disimpan dalam keadaan hidup harus segera didinginkan setelah naik ke kapal penangkap dan/atau pengangkut ikan.

6. Es yang digunakan untuk pendinginan ikan harus terbuat dari air minum atau air laut bersih.
7. Bila ikan dipotong kepala dan/atau dihilangkan isi perut, maka kegiatan tersebut harus dilakukan secara higienis setelah penangkapan, dan produk harus dicuci segera dan menyeluruh dengan air minum atau air laut bersih. Isi perut dan bagian lain yang dapat mengakibatkan bahaya kesehatan harus segera disingkirkan. Hati dan telur yang dapat dikonsumsi harus disimpan dengan es pada suhu dingin (*chilling*), atau dibekukan.
8. Jika menggunakan pembekuan dengan air garam (*brine*) untuk ikan utuh sebagai bahan baku pengalengan, suhu tidak boleh lebih besar dari -9°C pada pusat ikan. Air garam harus tidak menjadi sumber kontaminasi ikan.

E. Persyaratan Hygiene Terhadap Penanganan di Kapal Penangkap dan Pengangkut Ikan

Persyaratan Hygiene Terhadap Penanganan di Kapal Penangkap dan Pengangkut Ikan terdiri dari:

1. Penanggung jawab penanganan ikan di kapal penangkap dan pengangkut ikan harus bertanggung jawab dalam menerapkan cara penanganan ikan yang baik;
2. Penanggung jawab sebagaimana dimaksud pada angka 1, harus mempunyai kewenangan untuk menjamin bahwa persyaratan-persyaratan yang tercantum dalam ketentuan ini diterapkan;
3. Penanggung jawab sebagaimana dimaksud pada angka 1 juga menyediakan program pengendalian bagi Inspektur hasil perikanan untuk tujuan pemeriksaan mutu di atas kapal penangkap dan/atau pengangkut ikan serta menyediakan lembaran catatan yang meliputi lembaran komentar inspektur dan pencatatan suhu;
4. Kondisi umum hygiene tempat dan peralatan harus mempunyai kondisi yang higienis;
5. Karyawan yang menangani langsung hasil perikanan di atas kapal harus menggunakan pakaian kerja yang bersih dan tutup kepala sehingga menutupi rambut secara sempurna;
6. Karyawan yang menangani hasil perikanan harus mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan;
7. Karyawan yang sedang mengalami luka tangan tidak boleh menangani produk;
8. Tidak diperbolehkan merokok, meludah, makan dan minum di ruang kerja dan di tempat penyimpanan produk;
9. Pembuangan kepala dan isi perut harus dilakukan secara higienis dan segera dicuci dengan air minum dan atau air laut bersih;
10. Hasil perikanan yang dibungkus dan dikemas harus dilakukan pada kondisi yang higienis untuk menghindari kontaminasi;

11. Bahan kemasan dan bahan lain yang kontak langsung dengan hasil perikanan harus memenuhi persyaratan higiene, dan khususnya:
 - a. Tidak boleh mempengaruhi karakteristik organoleptik dari hasil perikanan;
 - b. Tidak boleh menularkan bahan-bahan yang membahayakan kesehatan manusia;
 - c. Harus cukup kuat melindungi hasil perikanan.
12. 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;
13. Pelaku usaha penangkapan dan pengangkutan ikan harus:
 - a. membuktikan kepada otoritas kompeten atas pemenuhan persyaratan sebagaimana pasal 5 hingga 9;
 - b. pelaku usaha Penangkapan dan pengangkutan ikan harus mendokumentasikan GHdP yang diterapkan.
 - c. menjamin bahwa dokumen yang dikembangkan selalu dijaga tetap terkini;
 - d. memelihara dokumen lainnya dan rekaman hingga periode waktu tertentu.

BAB III

TEMPAT PENDARATAN IKAN

A. Bongkar Muat Ikan

Pelaku usaha dalam melakukan bongkar muat produk perikanan di tempat pendaratan ikan wajib:

1. Memastikan bahwa bongkar muat dan peralatan pendaratan yang berhubungan langsung dengan produk perikanan terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan disanitasi serta dijaga tetap dalam keadaan baik terpelihara atau dibersihkan;
2. Menghindari kontaminasi produk perikanan selama bongkar muat dan pendaratan khususnya dengan cara:
 - a. melakukan operasi bongkar muat dan pendaratan dengan cepat;
 - b. menempatkan produk perikanan dan tidak terlambat dalam melakukan perlindungan suhu sebagaimana yang dipersyaratkan; dan
 - c. tidak menggunakan peralatan dan perlakuan yang menyebabkan hal-hal kerusakan yang tidak diinginkan pada bagian produk perikanan.

B. Penyimpanan dan Pengangkutan

Kegiatan penyimpanan dan pengangkutan hasil perikanan dilakukan dengan:

1. Sistem rantai dingin;
2. Menjaga suhu selama penyimpanan dan pengangkutan sesuai dengan persyaratan yang berlaku, meliputi:
 - a. hasil perikanan segar atau dilelehkan termasuk crustacean 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;
 - c. jika produk perikanan disimpan dalam es, lelehan air es harus tidak menggenangi produk.
3. Diangkut dari *cold storage* ke UPI untuk dilelehkan pada saat penerimaan untuk tujuan preparasi dan/atau pengolahan, di mana jarak yang ditempuh singkat, tidak melebihi 50 km atau 1 jam perjalanan;
4. Diangkut atau disimpan dengan produk lain yang dapat mengakibatkan kontaminasi atau mempengaruhi hygiene tidak diperkenankan kecuali, produk tersebut dikemas sedemikian rupa, sehingga mampu melindungi produk tersebut;
5. Menggunakan kendaraan pengangkut hasil perikanan dengan konstruksi dan dilengkapi peralatan sedemikian rupa, sehingga suhu dapat dijaga selama pengangkutan. Jika es digunakan untuk pendinginan maka harus ada saluran pembuangan untuk menjamin lelehan es tidak menggenangi produk. Permukaan bagian dalam dari alat transportasi harus didesain sedemikian rupa sehingga tidak merusak produk, di mana permukaannya harus rata, mudah dibersihkan, dan disanitasi;
6. Menggunakan alat pengangkut yang tidak dapat mengkontaminasi produk hasil perikanan;
7. Tidak boleh diangkut dengan menggunakan kendaraan atau wadah yang tidak bersih kecuali disanitasi terlebih dahulu;
8. Persyaratan pengangkutan hasil perikanan yang dipasarkan dalam keadaan hidup harus tidak berpengaruh buruk terhadap hasil perikanan tersebut;
9. Pelaku usaha penyimpanan dan pengangkutan Ikan harus:
 - a. membuktikan kepada otoritas kompeten atas pemenuhan persyaratan sebagaimana butir 1 hingga 8;
 - b. pelaku usaha penyimpanan dan pengangkutan Ikan harus menerapkan dan mendokumentasikan GHdP.
 - c. menjamin bahwa dokumen yang dikembangkan selalu dijaga tetap terkini;
 - d. memelihara dokumen lainnya dan rekaman hingga periode waktu tertentu.

BAB IV

TEMPAT PELELANGAN IKAN

A. Persyaratan Tempat Pelelangan Ikan

Persyaratan Tempat Pelelangan Ikan meliputi:

1. Tempat pelelangan 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 hygiene;
 - 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 Pelelangan Ikan/pasar grosir;
 - f. dibersihkan secara teratur minimal setiap selesai penjualan; wadah harus dibersihkan dan dibilas dengan air bersih atau air laut bersih;
 - 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 khusus yang tahan karat dan kedap air untuk menampung hasil perikanan yang tidak layak untuk dimakan;
2. Tempat pelelangan ikan harus memenuhi persyaratan hygiene 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;
 - b. mempunyai tempat khusus untuk unit pengendalian keamanan hasil perikanan.
4. Pada saat memaparkan atau menyimpan hasil perikanan:
 - a. peralatan harus tidak digunakan untuk tujuan lain;
 - b. kendaraan yang mengeluarkan asap yang dapat mempengaruhi produk tidak boleh mengkontaminasi ruangan peralatan tersebut;

- c. personil yang mempunyai akses ke ruang peralatan tidak diperbolehkan memasukkan binatang lain, dan
 - d. peralatan harus memungkinkan dilakukan pengendalian oleh Otoritas Kompeten.
5. Jika pendinginan tidak memungkinkan dilakukan di atas kapal, ikan segar harus didinginkan sesegera mungkin dan disimpan dengan susu 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. Tempat Pelelangan Ikan harus:
- a. membuktikan kepada otoritas kompeten atas pemenuhan persyaratan sebagaimana pada angka 1 hingga 6;
 - b. tempat Pelelangan Ikan harus menerapkan dan mendokumentasikan GHdP.
 - c. menjamin bahwa dokumen yang dikembangkan selalu dijaga tetap terkini;
 - d. memelihara dokumen lainnya dan rekaman hingga periode waktu tertentu.

BAB V

UNIT PENGOLAHAN IKAN

A. Pelaku Usaha Perikanan

Pelaku usaha perikanan pada tahap pengolahan:

1. Harus memenuhi persyaratan umum hygiene sesuai dengan peraturan yang berlaku;
2. Harus mengadopsi dan menerapkan persyaratan sebagai berikut:
 - a. sesuai dengan kriteria mikrobiologi, kimia, dan fisik untuk hasil perikanan;
 - b. prosedur yang diperlukan untuk mencapai target yang ditetapkan oleh peraturan ini;
 - c. sesuai dengan persyaratan pengendalian suhu pada hasil perikanan;
 - d. menjaga rantai dingin hasil perikanan;
 - e. pengambilan contoh dan pengujian.
3. Harus memenuhi kriteria, persyaratan dan target pada butir 2 harus diadopsi berdasarkan standar dan peraturan spesifik produk yang sesuai;

4. Bila peraturan yang ada tidak spesifik dan tidak mencakup suatu produk perikanan, maka pelaku usaha dapat menggunakan standar internasional, atau metode yang dikembangkan sendiri dengan validasi ilmiahnya sesuai dengan standar atau pedoman internasional;
5.
 - a. membuktikan kepada otoritas kompeten atas pemenuhan persyaratan sebagaimana butir 1 hingga 4;
 - b. mendokumentasikan sistem manajemen keamanannya yang mencakup GMP, SSOP dan panduan mutu rencana HACCP yang diterapkan.
 - c. menjamin bahwa dokumen panduan mutu dan dokumen lainnya yang dikembangkan selalu dijaga tetap terkini;
 - d. memelihara dokumen lainnya dan rekaman hingga periode waktu tertentu.

B. Persyaratan Bangunan, Peralatan dan Karyawan

Persyaratan Bangunan, Peralatan dan Karyawan yang meliputi:

1. Unit Pengolahan Ikan (UPI) harus memenuhi persyaratan fasilitas minimal sebagai berikut:
 - a. ruang kerja yang cukup untuk melakukan kegiatan harus mempunyai kondisi yang higienis;
 - b. bangunan dan peralatan harus mampu menghindari kontaminasi terhadap produk dan terpisah antara bagian yang bersih dan yang terkontaminasi.
2. Unit pengolahan harus dibangun di lokasi yang tidak tercemar dan yang menjamin tersedianya ikan yang bermutu baik;
3. Bangunan unit pengolahan dan sekitarnya harus dirancang dan ditata dengan konstruksi sedemikian rupa sehingga memenuhi persyaratan sanitasi;
4. Setiap unit pengolahan harus memiliki laboratorium yang dapat digunakan untuk menunjang pengendalian mutu secara mandiri;
5. Peralatan dan perlengkapan unit pengolahan harus ditata sedemikian rupa sehingga terlihat jelas tahap-tahap proses yang menjamin kelancaran pengolahan, mencegah kontaminasi silang dan mudah dibersihkan;
6. Peralatan dan perlengkapan yang berhubungan langsung dengan ikan yang diolah harus terbuat dari bahan tahan karat, tidak menyerap air, mudah dibersihkan dan tidak menyebabkan kontaminasi sesuatu apapun terhadap bahan baku yang sedang diolah maupun produk akhir serta dirancang sesuai persyaratan sanitasi;
7. Peralatan dan perlengkapan yang dipakai untuk menangani bahan bukan makanan atau bahan yang dapat menyebabkan kontaminasi baik secara langsung maupun tidak langsung, harus diberi tanda dan dipisahkan dengan jelas supaya tidak dipergunakan untuk menangani ikan, bahan penolong, bahan tambahan makanan serta produk akhir;

8. Bangunan unit pengolahan, perlengkapan, peralatan serta semua sarana fisik yang digunakan harus dirawat, dibersihkan dan dipelihara secara saniter dengan tertib dan teratur;
9. Pembuangan kotoran atau limbah (padat, cair atau gas) dari lingkungan kerja harus dilakukan dengan sempurna dan memenuhi ketentuan yang berlaku;
10. Pestisida, fumigan, desinfektan dan deterjen harus disimpan dalam ruangan terpisah dan hanya ditangani di bawah pengawasan petugas yang mengetahui tentang bahayanya untuk menghindari kontaminasi terhadap produk dan penggunaannya harus dalam batas-batas yang tidak membahayakan kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku dan ditetapkan oleh Menteri Kesehatan;
11. Tindakan pencegahan harus diambil untuk mencegah masuknya orang yang berpenyakit menular atau menyebarkan kuman penyakit menular, serangga, tikus, burung dan hama lainnya serta binatang peliharaan ke dalam halaman gedung dan ruang pengolahan;
12. Pada setiap pintu masuk ruang pengolahan dan tempat-tempat tertentu harus disediakan perlengkapan pencuci-hama;
13. Karyawan yang dipekerjakan harus sehat dan tidak menderita penyakit menular atau menyebarkan kuman penyakit menular;
14. Kesehatan para karyawan harus diperiksa secara periodik untuk menghindarkan penularan penyakit baik terhadap produk maupun karyawan lainnya;
15. Setiap karyawan harus dilengkapi dengan pakaian dan perlengkapan kerja sesuai dengan bidangnya masing-masing.

C. Penanganan Hasil Perikanan

Penanganan Hasil Perikanan harus memenuhi:

1. Persyaratan Produk Segar

- a. Produk segar yang masih menunggu untuk ditangani, dikemas dan dikirim, harus diberi es dan disimpan di ruang dingin. Penambahan es harus dilakukan sesering mungkin; es yang digunakan dengan atau tanpa garam harus terbuat dari air minum atau air laut bersih dan ditampung dalam wadah yang khusus dengan kondisi yang higienis; wadah penampungan harus terjaga kebersihannya;
- b. Pemfiletan dan pemotongan harus dilakukan sedemikian rupa untuk mencegah kontaminasi atau pembusukan dan dilakukan pada tempat yang terpisah dari tempat pemotongan kepala dan pembuangan isi perut; filet dan potongan ikan tidak boleh dibiarkan terlalu lama di meja kerja dan harus dikemas untuk menghindari kontaminasi. Filet dan potongan ikan yang akan dijual dalam keadaan segar harus segera didinginkan;

- c. Isi perut dan bagian-bagian yang dapat membahayakan kesehatan manusia harus dipisahkan dari produk yang akan dikonsumsi manusia;
- d. Wadah yang digunakan untuk mengangkut atau menyimpan produk segar harus dirancang sedemikian rupa sehingga mampu melindungi atau mencegah terjadinya kontaminasi. Kondisi wadah harus higienis dan dilengkapi dengan lubang pembuangan air lelehan;
- e. Wadah untuk penampungan limbah harus tidak bocor dan tertutup serta mudah dibersihkan dan disanitasi. Limbah tidak boleh dibiarkan menumpuk di ruang pengolahan dan segera diangkat setelah penuh atau setidaknya setiap selesai bekerja;
- f. Tempat penampungan sampah harus selalu dibersihkan dan disanitasi sebagaimana mestinya, sehingga tidak menjadi sumber kontaminasi terhadap UPI atau lingkungan.

2. Persyaratan Produk Beku

a. UPI harus mempunyai:

- 1) Sarana pembekuan yang mampu menurunkan suhu secara cepat sesuai persyaratan;
 - 2) Sarana pembekuan (penyimpanan beku) yang mampu menjaga suhu sehingga tidak terjadi peningkatan suhu melebihi persyaratan.
- b. 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 ;
- c. Produk segar yang dibekukan dengan cepat harus memenuhi persyaratan khusus struktur dan peralatan kapal penangkap ikan dan kapal pengangkut ikan;
- d. Ruang penyimpanan harus dilengkapi dengan alat pencatat suhu yang mudah dibaca, sensor suhu harus diletakkan jauh dari sumber/mesin pendingin atau di tempat yang suhunya paling tinggi di dalam tempat penyimpanan tersebut. Data pencatatan suhu harus tersedia untuk pemeriksaan oleh Instansi berwenang sekurang-kurangnya selama masa penyimpanan produk tersebut.

3. Produk yang Dilelehkan

a. UPI yang melakukan pelelehan harus memiliki peralatan sebagai berikut:

- 1) Pelelehan produk harus dilakukan secara higienis, terhindar dari kontaminasi dan pembuangan air lelehan yang memadai. Selama pelelehan suhu produk tidak boleh naik secara berlebihan.
- 2) Setelah dilelehkan produk harus ditangani sesuai persyaratan dan pengolahannya tidak boleh ditunda.

4. Persyaratan Produk Olahan

- a. Produk segar, beku, dan yang telah dilelehkan harus memenuhi persyaratan hygiene.
- b. Apabila perlakuan pengolahan dilakukan untuk menghambat pertumbuhan bakteri/mikro-organisme pathogen atau merupakan faktor penting untuk pengawetan produk tersebut, harus ada pengakuan secara ilmiah dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- c. Penanggung jawab pengolahan harus menyimpan catatan mengenai pengolahan yang telah dilakukan. Catatan tersebut meliputi : pekerja, waktu dan suhu pemanasan, kadar garam, pH, kadar air dll, harus dimonitor dan dicatat serta disimpan selama/sesuai masa/daya simpan produk tersebut (dan tersedia untuk Instansi berwenang).
- d. Produk yang diawetkan untuk periode tertentu/terbatas, dengan perlakuan seperti penggaraman, pengasapan, pengeringan pengacaran harus dijelaskan persyaratan penyimpanannya pada kemasan.

5. Pengalengan:

- a. Dalam hal produk akan diproses untuk sterilisasi dalam wadah tahan panas, maka:
 - 1) Air yang digunakan untuk pencucian kaleng harus memenuhi persyaratan air minum;
 - 2) Proses pengolahan atau pemanasan harus sesuai; misalnya yang berkaitan dengan kriteria utama seperti waktu pemanasan, suhu, pengisian, ukuran kaleng dan lain-lain; catatan harus disimpan. Suhu pemanasan harus mampu membunuh bakteri pathogen dan memusnahkan sporanya. Peralatan pemanasan harus dilengkapi dengan alat kontrol untuk memastikan peralatan tersebut berfungsi sebagaimana mestinya. Pendinginan kaleng setelah pemanasan/perebusan harus menggunakan air minum tanpa adanya tambahan bahan kimia untuk mencegah karatan pada peralatan atau kaleng;
 - 3) Pengecekan selanjutnya harus dilakukan secara acak untuk memastikan bahwa proses pemanasan/perebusan berjalan sebagaimana mestinya;
 - 4) Inkubasi: inkubasi harus dilakukan pada suhu 37°C selama 7 hari atau 35°C selama sepuluh hari atau dengan kombinasi waktu dan suhu lainnya yang sesuai;
 - 5) Pengujian secara mikrobiologi terhadap produk dan kaleng dilakukan di laboratorium milik UPI atau laboratorium lain yang diakui.
- b. Sampel harus diambil setiap hari produksi dengan interval waktu yang telah ditetapkan sesuai dengan perencanaan pengambilan sampel, sehingga harus tersedia peralatan yang memadai untuk pengujian kaleng;
- c. Pemeriksaan dilakukan untuk memastikan kaleng tidak rusak;

- d. Pemanasan semua kaleng yang telah melalui perlakuan pemanasan/sterilisasi sesuai persyaratan sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI);

6. Pengasapan

- a. Pengasapan harus dilakukan pada tempat tertentu yang dilengkapi peralatan khusus dengan sistem untuk mencegah dampak atau pengaruh asap dan panas ke ruang pengolahan lainnya;
- b. Bahan yang digunakan untuk menghasilkan asap untuk pengasapan ikan, harus disimpan terpisah dari tempat pengasapan dan digunakan sedemikian rupa sehingga tidak mengkontaminasi produk;
- c. Bahan yang digunakan untuk menghasilkan asap melalui pembakaran kayu yang telah dicat, dipernis, dilem, atau telah diawetkan dengan bahan kimia tertentu tidak diperbolehkan;
- d. Sesudah pengasapan dan sebelum dikemas, produk segera didinginkan pada suhu yang dipersyaratkan.

7. Penggaraman

- a. Kegiatan penggaraman harus dilakukan pada tempat khusus/terpisah dari ruang proses lainnya;
- b. Garam yang digunakan untuk penggaraman harus bersih dan disimpan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi; garam yang telah digunakan tidak boleh digunakan kembali.
- c. Wadah yang digunakan untuk penggaraman harus dirancang sedemikian rupa untuk melindungi dan menghindari kontaminasi selama penggaraman;
- d. Wadah atau tempat yang digunakan untuk penggaraman harus dibersihkan sebelum digunakan.

8. Produk Crustacea dan Kekerangan yang dimasak

- a. Setiap pemasakan harus diikuti dengan pendinginan cepat, air yang digunakan untuk pemasakan harus air minum atau air laut bersih. Apabila tidak menggunakan metode pengawetan lain, pendinginan harus dilakukan terus sampai suhunya mendekati titik leleh es;
- b. Pembuangan kulit atau pengambilan daging harus dilakukan secara higienis untuk mencegah kontaminasi produk. Apabila dilakukan dengan menggunakan tangan, pekerja harus mencuci tangan dan semua peralatan harus dibersihkan dengan baik. Apabila menggunakan mesin, harus dibersihkan secara teratur dan disanitasi setiap selesai bekerja;
- c. Setiap UPI, secara teratur harus melakukan uji mikrobiologi terhadap hasil produksinya sesuai dengan standar berlaku.

9. Pemisahan daging ikan secara mekanis

- a. Segera dilakukan setelah penyiangan dan pemfiletan daging. Apabila menggunakan bahan baku ikan utuh, maka isi perut harus dibuang dan dicuci sebelum dilakukan pemisahan daging;
- b. Peralatan harus dibersihkan sesuai jadwal setidaknya setiap 2 jam;
- c. setelah pemisahan daging ikan harus segera dibekukan.

10. Persyaratan Mengenai Parasit

- a. Selama produksi dan sebelum produk diedarkan untuk konsumsi manusia, ikan dan produk perikanan harus diperiksa secara visual untuk mendeteksi dan membuang parasit yang terlihat. Ikan atau bagian ikan yang terkena parasit, tidak boleh dipasarkan untuk konsumsi manusia;
- b. Ikan dan produk perikanan yang akan dikonsumsi mentah harus dibekukan pada suhu tidak lebih dari -20°C selama tidak kurang dari 24 jam;
- c. Produk perikanan yang diproses dengan pengasapan harus dilakukan pengasapan dingin pada suhu kurang dari 60°C ;
- d. Perlakuan atau pengolahan dengan pengacaran dan/atau penggaraman terhadap produk perikanan tidak cukup mampu memusnahkan *Larva nematode* tidak boleh dipasarkan.

D. Pengepakan dan Pelabelan

1. Pengepakan harus dilakukan pada kondisi yang higienis untuk menghindari kontaminasi pada hasil perikanan;
2. Bahan pengepak dan bahan lain yang kontak langsung dengan hasil perikanan harus memenuhi persyaratan hygiene, dan khususnya:
 - a. Tidak boleh mempengaruhi karakteristik organoleptik dari hasil perikanan;
 - b. Tidak boleh menularkan bahan-bahan yang membahayakan kesehatan manusia;
 - c. Harus cukup kuat melindungi hasil perikanan.
3. Dengan pengecualian terhadap wadah tertentu yang terbuat dari bahan yang kedap air, halus, dan tahan karat yang mudah dibersihkan dan disanitasi, yang mungkin digunakan kembali setelah pencucian dan sanitasi, bahan pengepakan tidak boleh digunakan kembali. Bahan pengepakan yang digunakan untuk produk segar yang di-es harus dilengkapi dengan saluran pembuangan untuk lelehan air;
4. Bahan pengepak yang tidak digunakan harus disimpan dalam bangunan yang jauh dari tempat produksi dan terlindung dari debu dan kontaminasi;

5. Untuk tujuan pengawasan kemamputelurusan produk dapat digunakan label (untuk produk yang dikemas) atau dokumen yang menyertai (untuk produk yang tidak dikemas). Informasi tersebut harus mencakup:
 - a. Negara asal yang dapat ditulis secara penuh atau disingkat dengan menggunakan huruf besar;
 - b. Identifikasi nomor pengesahan UPI, dan kapal penangkap dan atau pengangkut ikan yang melakukan pembekuan.

E. HACCP

1. Setiap unit pengolahan wajib menerapkan sistem jaminan keamanan hasil perikanan berdasarkan konsepsi yang diverifikasi oleh inspektur dari Otoritas Kompeten.
2. Prinsip HACCP pada angka 1 terdiri atas:
 - a. Identifikasi bahaya yang harus dicegah, dieliminasi atau dikurangi hingga batas diterima;
 - b. Identifikasi Titik-titik kritis pengendalian (CCP) pada setiap tahap;
 - c. Menetapkan batas kritis pada setiap CCP yang memisahkan antara diterima dengan tidak diterima untuk pencegahan, eliminasi atau reduksi bahaya yang telah diidentifikasi;
 - d. Menetapkan dan menerapkan prosedur monitoring yang efektif pada setiap CCP;
 - e. Manetapkan tindakan koreksi ketika monitoring mengindikasikan CCP tidak terkendali;
 - f. Mengembangkan prosedur verifikasi yang dilakukan secara regular, untuk memverifikasi bahwa tindakan yang ditetapkan pada butir a hingga e berjalan dengan efektif; dan
 - g. Mengembangkan dokumen dan rekaman untuk mndemonstrasikan penerapan butir a-f dilakukan secara efektif.
3. Standar yang diacu untuk penarapan system HACCP adalah nasional dan atau standar internasional yang berlaku disamping standar negara-negara mitra bisnis;
4. Bila dilakukan modifikasi pada produk, proses, atau tahap, pelaku usaha harus mengkaji ulang prosedur dan melakukan perubahan yang dilaporkan kepada otoritas kompeten untuk dilakukan verifikasi.
5. Unit pengolahan ikan yang telah menerapkan HACCP dan sudah diverifikasi diberikan sertifikat HACCP. Tata cara penerbitan sertifikat HACCP diatur lebih lanjut dalam peraturan Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran.

F. Pemberian Approval

1. Instansi berwenang memberikan approval kepada UPI yang berdasarkan hasil verifikasi memenuhi ketentuan dalam Keputusan ini.
2. Pemberian approval sebagaimana dimaksud pada angka 1 harus diperbaharui apabila suatu UPI melakukan kegiatan selain dari yang telah diberi approval sebelumnya.
3. Otoritas kompeten mengambil tindakan apabila UPI tidak lagi memenuhi persyaratan sebagaimana diatur dalam Keputusan ini.

BAB VI

SARANA DISTRIBUSI HASIL PERIKANAN

1. Sarana distribusi hasil perikanan baik yang digunakan untuk hasil tangkapan maupun budidaya harus dijaga dalam keadaan bersih dan baik untuk menghindari kontaminasi dan kerusakan fisik, dan didesain agar mudah dibersihkan dan/atau disanitasi.
2. Sarana berupa kendaraan pengangkut tidak digunakan untuk tujuan lain selain hasil perikanan yang dapat mengkontaminasi hasil perikanan.
3. Bila pada saat yang sama sarana kendaraan yang digunakan juga untuk mengangkut produk lain, harus dipisahkan dan dijamin kebersihannya agar tidak mengkontaminasi hasil perikanan.
4. Sarana pengangkut harus dapat melindungi produk dari resiko penurunan mutu dan keamanan hasil perikanan.
5. Pelaku usaha distribusi hasil perikanan harus:
 - a. Membuktikan kepada otoritas kompeten atas pemenuhan persyaratan sebagaimana butir 1 hingga 4;
 - b. Pelaku usaha distribusi hasil perikanan harus mendokumentasikan sistem manajemen keamanan pangannya yang mencakup GHdP yang diterapkan.
 - c. Menjamin bahwa dokumen yang dikembangkan selalu dijaga tetap terkini;
 - d. Memelihara dokumen lainnya dan rekaman hingga periode waktu tertentu.

BAB VII

PELATIHAN

Pelaku Usaha Perikanan harus memastikan:

1. bahwa karyawan yang menangani hasil perikanan harus disupervisi dan dan diarahkan dan/atau dilatih dalam masalah higiene pangan sesuai dengan aktivitas ditempat kerjanya;

2. bertanggung jawab terhadap pengembangan dan pemeliharaan prosedur yang dipersyaratkan dalam peraturan ini atau pedoman yang relevan untuk diterapkan dalam program pelatihan sesuai prinsip-prinsip HACCP; dan
3. sesuai dengan persyaratan regulasi nasional yang berkaitan dengan program pelatihan bagi tenaga kerja yang bekerja pada sektor pangan.

BAB VIII LAIN-LAIN

1. Produk Keperangan yang dipasarkan dalam keadaan hidup harus memenuhi persyaratan sesuai dengan program monitoring sanitasi keperangan.
2. Survey daerah pertumbuhan keperangan dikategorikan ke dalam 4 (empat) jenis yaitu survey sanitasi menyeluruh, peninjauan kembali, pemantauan dan evaluasi ulang.
3. Klasifikasi dan penutupan daerah pertumbuhan:
 - a. Daerah pertumbuhan keperangan dalam sistem sanitasi keperangan diklasifikasikan ke dalam 3 (tiga) kelas meliputi daerah yang diijinkan (kelas A), daerah yang diijinkan dengan kondisi tertentu (kelas B), daerah yang terbatas (kelas C).
 - b. Masing-masing kelas berhubungan dengan mutu mikrobiologi perairan dan tingkat serta potensi terjadinya pencemaran baik alamiah maupun yang berasal dari aktifitas disekitarnya.
 - c. Penutupan daerah pertumbuhan dapat dilakukan apabila mutu sanitasi perairan didaerah yang diijinkan berubah secara signifikan dengan perubahan sumber-sumber polusi sehingga tidak memenuhi persyaratan sanitasi.
4. Penanganan Saat Panen
 - a. keperangan yang baru ditangkap harus segera dicuci untuk menghilangkan lumpur dan kotoran lainnya. Apabila hal ini tidak bisa dilakukan, maka pencucian harus segera dilakukan begitu tiba di unit pengolahan.
 - b. air yang digunakan untuk mencuci keperangan harus berasal dari daerah pertumbuhan keperangan yang diijinkan atau dari sumber lain yang disetujui oleh pengawas mutu.
 - c. bila pencucian dilakukan di tempat pendaratan setelah ditangkap, maka tempat tersebut harus memenuhi persyaratan sanitasi dan hygiene yang telah ditetapkan.

5. Persyaratan Untuk Pusat Purifikasi (*purification center*)

- a. Sebelum purifikasi dimulai, kekerangan hidup harus dicuci dan dibersihkan dari lumpur dan tumpukan kotoran dengan air bersih.
- b. Operasi system purifikasi harus mempertahankan kekerangan hidup mampu memulai lagi dan mempertahankan aktivitas penyaringan (*filter feeding*) dengan cepat, untuk menghilangkan kontaminasi kotoran, tidak menjadi re-kontaminasi dan dapat tetap hidup dalam kondisi yang baik setelah purifikasi untuk pembungkusan, penyimpanan dan pengangkutan sebelum dijual di pasar.
- c. Jumlah kekerangan hidup yang akan dipurifikasi tidak melebihi kapasitas pusat purifikasi. Kekerangan hidup harus dipurifikasi secara terus menerus untuk periode waktu yang cukup untuk mencapai pemenuhan standard kesehatan yang diperbolehkan.
- d. Apabila tanki purifikasi berisi beberapa *batches* kekerangan hidup, mereka harus dari spesies yang sama dan lamanya perlakuan (*treatment*) harus berdasarkan waktu yang dibutuhkan menurut *batch* yang membutuhkan periode pencucian terlama.
- e. Kontainer yang digunakan untuk menangani kekerangan hidup dalam sistem purifikasi harus memiliki konstruksi yang dapat mengalirkan air bersih mengalir masuk. Ketebalan lapisan kekerangan hidup harus tidak memperlambat pembukaan cangkang (*shells*) selama purifikasi.
- f. Tidak terdapat krustacea, ikan atau hewan laut yang berada di tangki purifikasi dimana kekerangan hidup sedang dilakukan purifikasi.
- g. Setiap paket mengandung kekerangan hidup yang telah dipurifikasi dikirim ke pusat pengiriman (*dispatch centre*) harus dilengkapi dengan *label* yang disertifikasi bahwa semua kekerangan hidup tersebut telah dipurifikasi.

6. Persyaratan Pusat Pengiriman (*Dispatch Center*)

- a. Penanganan kekerangan hidup, khususnya pengkondisian, kalibrasi, pembungkusan dan pengemasan, harus tidak mengkontaminasi produk atau mempengaruhi kelayakan kekerangan hidup.
- b. Sebelum dikirim, cangkang kekerangan hidup harus dicuci dengan air bersih dengan rata
- c. Kekerangan hidup harus berasal dari:
 - 1) Daerah Produksi Kelas A;
 - 2) Daerah *relaying*;
 - 3) Pusat Purifikasi; atau
 - 4) Pusat pengiriman lainnya.
- d. Persyaratan sebagaimana dipersyaratkan dalam butir 1 dan 2 juga diterapkan pusat pengiriman yang berada di kapal penangkap ikan. Kekerangan Hidup yang ditangani di beberapa pusat pengiriman harus berasal dari daerah produksi Kelas A atau daerah *relaying*.

7. Penyimpanan Dingin

- a. Setelah proses depurasi, kekerangan hidup disimpan pada suhu yang tidak dapat mempengaruhi mutu dan mengancam kelangsungan hidupnya.
- b. Pengemasan tidak boleh kontak langsung dengan lantai ruang penyimpanan, tetapi harus ditempatkan pada permukaan yang lebih tinggi dan bersih, Kebersihan ruang penyimpanan harus dipelihara untuk mencegah kontaminasi silang dan hanya orang tertentu yang diperbolehkan masuk ke ruang penyimpanan.
- c. Perendaman kembali atau penyemprotan dengan air terhadap kerang hidup tidak boleh dilakukan setelah dikemas atau bila telah meninggalkan tempat pengumpulan kecuali bila dijual eceran di tempat pengumpulan.

8. Standard Kesehatan Kekerangan Hidup

- a. Sebagai tambahan untuk memastikan pemenuhan sesuai dengan kriteria mikrobiologi yang diadopsi sesuai dengan *Regulation (EC) No 852/2004*, pelaku usaha harus memastikan bahwa kekerangan hidup ditempatkan di pasar untuk konsumsi manusia memenuhi standard sebagaimana tertuang dalam Peraturan ini.
- b. Kekerangan hidup tersebut harus memiliki karakteristik organoleptik dengan kesegaran dan kelayakan, termasuk cangkang yang bebas dari kotoran, adanya respon yang cukup untuk menekan (to percussion) dan jumlah normal cairan intravalvular.
- c. Kekerangan hidup tersebut harus tidak mengandung biotoxins laut dalam jumlah total (diukur di dalam keseluruhan badan atau setiap bagian yang dapat dimakan terpisah) yang dapat melebihi batas berikut ini:
 - 1) untuk *paralytic shellfish poison (PSP)*, 800 mikrogram per kilogram;
 - 2) untuk *amnesic shellfish poison (ASP)*, 20 milligram asam *domoic* per kilogram;
 - 3) untuk asam *okadaic*, *dinophysistoxins* dan *pectenotoxins* bersama-sama, 160 mikrogram asam *okadaic* ekuivalen per kilogram;
 - 4) untuk *yessotoxins*, 1 milligram of *yessotoxin* ekuivalen per kilogram; dan
 - 5) untuk *azaspiracids*, 160 microgram *azaspiracid* ekuivalen per kilogram.

9. Pembungkusan dan Pengemasan Kekerangan Hidup

- a. Ukuran kemasan individual konsumen kekerangan hidup harus tertutup dan tetap tertutup setelah meninggalkan pusat pengiriman (*dispatch center*) dan sampai disajikan untuk dijual ke konsumen akhir;
- b. Wadah untuk pengemasan (boks, karung) harus bersih dan dibuat dari bahan-bahan yang diijinkan;

- c. Keperangan hidup harus dikemas pada kondisi yang higienis, sedang bahan kemasan atau wadah harus:
 - 1) Tidak mempengaruhi karakteristik organoleptik dari kerang hidup,
 - 2) Tidak menularkan bahan-bahan yang membahayakan kesehatan manusia terhadap keperangan hidup, dan
 - 3) Harus cukup kuat untuk memberikan perlindungan kepada keperangan hidup
- d. Oyster harus dikemas dalam kondisi cangkang yang menghadap ke bawah;
- e. Seluruh kemasan keperangan harus dalam keadaan tertutup dan dipertahankan dari tempat pengumpulan sampai pengiriman ke konsumen atau pedagang eceran.

Tanda, Identifikasi dan Pelabelan Keperangan Hidup

- a. Setiap partai produk harus diberi label yang menunjukkan asal bahan, tanggal penangkapan, nama produk (spesies) dan suhu penyimpanan.
- b. Label, termasuk tanda identifikasi, harus terbuat dari bahan kedap air (*waterproof*).
- c. Sebagai tambahan terhadap persyaratan umum untuk tanda identifikasi, informasi berikut harus tertera pada label yaitu:
 - 1) jenis keperangan hidup (nama umum dan nama latin); dan
 - 2) tanggal pengemasan, terdiri dari paling tidak hari dan bulan.
- d. Para pengecer harus menjaga yang tertera dalam kemasan keperangan hidup yang tidak dikemas secara individual ukuran konsumsi untuk paling tidak 60 hari setelah dipisahkan dari isi.

Persyaratan Lainnya

- a. Para pelaku usaha yang menyimpan dan mengangkut keperangan hidup harus memastikan bahwa keperangan tersebut dijaga pada suhu yang dapat mempengaruhi keamanan pangan dalam kelayakannya.
- b. Keperangan hidup tidak boleh dicelupkan kembali, atau disemprot dengan air setelah keperangan hidup tersebut telah dikemas untuk dijual eceran dan meninggalkan pusat pengiriman (*dispatch centre*)

Persyaratan Khusus Untuk PECTINIDAE yang Dipanen di luar Klasifikasi Daerah Produksi

- a. *Pectinidae* tidak dijual di pasar jika produk tersebut tidak dipanen dan ditangani sesuai dengan persyaratan hasil perikanan lainnya.
- b. *Pectinidae* mungkin tidak dapat ditempatkan di pasar untuk konsumsi manusia jika tidak melalui pelelangan, suatu pusat pengiriman (*a dispatch centre*), atau Unit Pengolahan Ikan (UPI). Ketika bisnis tersebut menangani *pectinidae*, para pelaku bisnis yang mengoperasikan UPI harus memberitahukan ke otoritas kompeten dan sebagaimana pusat pengiriman (*dispatch centres*).

- c. Para pelaku bisnis yang menangani *pectinidae* harus memenuhi persyaratan dan sesuai:
 - 1) dengan persyaratan hygiene hasil perikanan dan penerapannya. Dalam hal ini, pendaftaran dokumen harus jelas mengidentifikasi lokasi daerah dimana *pectinidae* dipanen; atau
 - 2) berkaitan dengan kemasan *pectinidae*, dan pembungkusan *pectinidae* jika pembungkusan menyediakan perlindungan yang sama/ekivalen fungsinya dengan kemasan sesuai persyaratan sebagaimana tercantum dalam Peraturan ini tentang tanda identifikasi dan *labelling*.

13. Ketertelusuran

- a. Ketertelusuran hasil perikanan pada seluruh tahap produksi, pengolahan dan distribusi harus dikembangkan.
- b. Pelaku usaha hasil perikanan harus mampu mengidentifikasi personil dan pelaku usaha yang mengirim pasokan ikan untuk tujuan pengolahan, serta membangun system dan prosedur yang memungkinkan otoritas kompeten dapat mendapatkan informasi bila diperlukan.
- c. Pelaku usaha pengolahan harus memberikan label atau informasi yang mengidentifikasi ketertelusurannya sesuai dengan persyaratan jenis produk tertentu.

BAB IX

SANKSI

Terhadap persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada proses produksi, pengolahan dan distribusi, apabila ada penyimpangan dalam pelaksanaannya maka dikenakan sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

BAB X PENUTUP

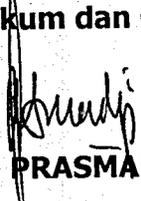
Ketentuan lebih lanjut dalam pelaksanaan Keputusan ini ditetapkan oleh Direktur Jenderal Perikanan Tangkap dan Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan sesuai dengan tanggung jawab dan kewenangannya.

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN

Ttd.

FREDDY NUMBERI

Disalin sesuai dengan aslinya
Kepala Biro Hukum dan Organisasi


NARMOKO PRASMADJI