

SALINAN

PRESIDEN
REPUBLIK INDONESIA

PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 57 TAHUN 2015

TENTANG

SISTEM JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN SERTA

PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK HASIL PERIKANAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 22 dan Pasal 24 ayat (3) Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan, perlu menetapkan Peraturan Pemerintah tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan;

Mengingat :

1. Pasal 5 ayat (2) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;
2. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 118, 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);

MEMUTUSKAN ...

bphn.go.id

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN PEMERINTAH TENTANG SISTEM JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN SERTA PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK HASIL PERIKANAN.

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Pemerintah ini yang dimaksud dengan:

1. Perikanan adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya ikan dan lingkungannya mulai dari praproduksi, produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran yang dilaksanakan dalam suatu sistem bisnis perikanan.
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. Bahan Baku adalah Ikan termasuk bagian-bagiannya yang berasal dari hasil tangkapan maupun budidaya yang dapat dimanfaatkan sebagai faktor produksi dalam pengolahan Hasil Perikanan.
4. Bahan Penolong adalah bahan, tidak termasuk peralatan, yang lazimnya tidak dikonsumsi sebagai pangan, digunakan dalam proses pengolahan Hasil Perikanan untuk memenuhi tujuan teknologi tertentu dan tidak meninggalkan residu pada produk akhir, tetapi apabila tidak mungkin dihindari, residu dan/atau turunannya dalam produk akhir tidak menimbulkan risiko terhadap kesehatan serta tidak mempunyai fungsi teknologi.

5. Ikan ...

bphn.go.id

5. Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.
6. Kemasan Eceran adalah kemasan akhir Produk Pengolahan Ikan yang tidak boleh dibuka untuk dikemas kembali menjadi kemasan yang lebih kecil untuk diperdagangkan.
7. Hasil Perikanan adalah Ikan yang ditangani, diolah, dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa Ikan segar, Ikan beku, dan olahan lainnya.
8. Kelayakan Pengolahan adalah suatu kondisi yang memenuhi prinsip dasar pengolahan, yang meliputi konstruksi, tata letak, higiene, seleksi Bahan Baku dan teknik pengolahan.
9. Ketersediaan Bahan Baku adalah tersedianya Bahan Baku dari hasil produksi Perikanan dalam negeri dan/atau sumber lain.
10. Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan adalah pertambahan nilai produk Hasil Perikanan sebagai akibat dari kegiatan penanganan, pengolahan, dan distribusi dalam suatu proses produksi.
11. Setiap Orang adalah orang perseorangan atau korporasi.
12. Pengendalian Mutu adalah semua kegiatan yang meliputi inspeksi, verifikasi, surveilan, audit, dan pengambilan contoh dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan.
13. Pengawasan Mutu adalah semua kegiatan yang meliputi bimbingan, fasilitasi, pemantauan, dan evaluasi terhadap mutu dan keamanan Hasil Perikanan.
14. Pengolahan Ikan adalah rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari Bahan Baku Ikan sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia.
15. 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.

16. Sertifikasi ...

bphn.go.id

16. Sertifikasi adalah rangkaian kegiatan penerbitan sertifikat terhadap produk, sarana dan prasarana, proses dan personil serta sistem mutu.
17. Industri Pengolahan Ikan adalah kegiatan ekonomi yang menggunakan unit Pengolahan Ikan sebagai tempat untuk mengolah Ikan dengan menggunakan peralatan penanganan dan Pengolahan Ikan, sehingga menjadi produk dengan nilai yang lebih tinggi, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan.
18. Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan 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.
19. Pemerintah Pusat adalah Presiden Republik Indonesia yang memegang kekuasaan pemerintahan negara Republik Indonesia yang dibantu oleh Wakil Presiden dan menteri sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945.
20. Menteri adalah menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang Perikanan.
21. Inspektur Mutu adalah pegawai negeri sipil yang diangkat oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk untuk melakukan Pengendalian Mutu.
22. Pengawas Mutu adalah pegawai negeri sipil yang diangkat oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk untuk melakukan Pengawasan Mutu.

Pasal 2

Peraturan Pemerintah ini mengatur mengenai:

a. Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
b. peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan; dan

c. jaminan ...

bphn.go.id

c. jaminan Ketersediaan Bahan Baku Industri Pengolahan Ikan.

BAB II
SISTEM JAMINAN MUTU
DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN

Bagian Kesatu
Umum

Pasal 3

Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan meliputi kegiatan:

a. pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar Bahan Baku;
b. pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar higienis, teknik penanganan, dan teknik pengolahan;
c. pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar mutu produk;
d. pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar sarana dan prasarana;
e. pengembangan dan penerapan persyaratan atau standar metode pengujian;
f. Pengendalian Mutu;
g. Pengawasan Mutu; dan
h. Sertifikasi.

Bagian Kedua
Pengembangan dan Penerapan Persyaratan atau Standar Bahan Baku

Pasal 4

(1) Persyaratan atau standar Bahan Baku sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a paling sedikit meliputi:

bphn.go.id

a. Bahan Baku diperoleh dari cara pembudidayaan Ikan yang baik dan cara penanganan Ikan yang baik;

b. Bahan Baku bermutu segar;

c. tidak berasal dari perairan yang tercemar; dan

d. memenuhi batas maksimum cemaran kimia, biologis, fisik, dan racun hayati, sehingga kadar cemaran yang terdapat dalam Bahan Baku tersebut tidak mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.

(2) Persyaratan atau standar Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dikembangkan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan kepentingan perlindungan konsumen.

(3) Persyaratan atau standar Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterapkan pada setiap proses Pengolahan Ikan dan Produk Pengolahan Ikan.

(4) Ketentuan lebih lanjut mengenai pengembangan persyaratan Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diatur dengan Peraturan Menteri.

(5) Ketentuan pengembangan standar Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang standardisasi.

Bagian Ketiga

Pengembangan dan Penerapan Persyaratan atau Standar Higienis, Teknik Penanganan, dan Teknik Pengolahan

Pasal 5

Persyaratan atau standar higienis sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf b paling sedikit meliputi:

a. menggunakan peralatan yang bebas dari kontaminasi bakteri atau jasad renik patogen dan bahaya fisik dan kimia;

b. pengolahan dilakukan pada lingkungan termasuk ruangan pengolahan yang higienis;

c. sumber ...

bphn.go.id

c. sumber daya manusia yang melakukan proses pengolahan tidak sedang mengidap penyakit yang dapat mengontaminasi Produk Pengolahan Ikan; dan

d. panduan penerapan higienis.

Pasal 6

Persyaratan atau standar teknik penanganan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf b paling sedikit meliputi:

a. mencegah terjadinya kontaminasi;

b. menggunakan Bahan Penolong yang tidak mengubah komposisi dan sifat khas Ikan;

c. mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik Hasil Perikanan;

d. sumber daya manusia yang melakukan penanganan tidak sedang mengidap penyakit yang dapat mengontaminasi Hasil Perikanan; dan

e. panduan penerapan teknik penanganan.

Pasal 7

Persyaratan atau standar teknik pengolahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf b harus menerapkan cara pengolahan yang baik paling sedikit meliputi:

a. mencegah terjadinya kontaminasi;

b. menggunakan Bahan Penolong yang tidak mengubah komposisi dan sifat khas Ikan;

c. menggunakan bahan tambahan makanan yang diizinkan sesuai dengan tujuan penggunaan dan tidak melebihi batas maksimum penggunaan yang diizinkan;

d. mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik Produk Pengolahan Ikan;

e. sumber daya manusia yang melakukan pengolahan tidak sedang mengidap penyakit yang dapat mengontaminasi Produk Pengolahan Ikan; dan

f. panduan penerapan teknik pengolahan.

Pasal 8 ...

bphn.go.id

Pasal 8

(1) Persyaratan atau standar higienis, teknik penanganan, dan teknik pengolahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5, Pasal 6, dan Pasal 7 diterapkan pada setiap proses Pengolahan Ikan dan Produk Pengolahan Ikan.

(2) Persyaratan atau standar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dikembangkan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan kepentingan perlindungan konsumen.

(3) Ketentuan lebih lanjut mengenai pengembangan persyaratan atau standar higienis dan teknik penanganan serta teknik pengolahan diatur dengan Peraturan Menteri.

Bagian Keempat

Pengembangan dan Penerapan Persyaratan
atau Standar Mutu Produk

Pasal 9

(1) Persyaratan atau standar mutu produk sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf c paling sedikit meliputi:

a. harus memenuhi kriteria keamanan Hasil Perikanan;

b. memiliki kandungan gizi yang baik untuk Produk Pengolahan Ikan;

c. memenuhi standar perdagangan nasional untuk Produk Pengolahan Ikan yang beredar di dalam negeri; dan

d. memenuhi standar negara tujuan ekspor atau standar internasional untuk Produk Pengolahan Ikan yang akan diekspor.

(2) Dalam hal tidak tersedia standar perdagangan nasional sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c, menggunakan persyaratan atau standar mutu produk internasional.

(3) Persyaratan ...

bphn.go.id

(3) Persyaratan atau standar mutu produk sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dikembangkan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan kepentingan perlindungan konsumen.

(4) Persyaratan atau standar mutu produk sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterapkan pada semua Produk Pengolahan Ikan.

(5) Ketentuan lebih lanjut mengenai pengembangan persyaratan mutu produk sebagaimana dimaksud pada ayat (3) diatur dengan Peraturan Menteri.

(6) Ketentuan pengembangan standar mutu produk sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang standardisasi.

Bagian Kelima

Pengembangan dan Penerapan Persyaratan

atau Standar Sarana dan Prasarana

Pasal 10

(1) Persyaratan atau standar sarana sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf d paling sedikit meliputi:

a. menggunakan peralatan yang terbuat dari bahan anti karat, tidak menyerap air, mudah dibersihkan, dan tidak menyebabkan kontaminasi; dan

b. menggunakan peralatan yang higienis.

(2) Persyaratan atau standar sarana sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berlaku pula untuk penanganan Ikan di atas kapal.

(3) Persyaratan atau standar prasarana sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf d paling sedikit meliputi:

a. lokasi bangunan berada di lingkungan yang tidak tercemar;

b. bangunan harus dirancang dan ditata dengan konstruksi yang memenuhi persyaratan higienis; dan

c. bangunan ...

bphn.go.id

c. bangunan harus dibersihkan dan dipelihara secara higienis.

(4) Persyaratan atau standar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (3) dapat dikembangkan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan kepentingan perlindungan konsumen.

(5) Persyaratan atau standar sarana dan prasarana sebagaimana dimaksud pada ayat (1), ayat (2), dan ayat (3) diterapkan pada setiap proses penanganan dan Pengolahan Ikan.

(6) Ketentuan lebih lanjut mengenai pengembangan persyaratan sarana dan prasarana sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur dengan Peraturan Menteri.

(7) Ketentuan pengembangan standar sarana dan prasarana sebagaimana dimaksud pada ayat (4) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang standardisasi.

Bagian Keenam

Pengembangan dan Penerapan Persyaratan

atau Standar Metode Pengujian

Pasal 11

(1) Persyaratan atau standar metode pengujian sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf e paling sedikit meliputi:

a. jenis alat, bahan atau media, dan reagensia yang akan digunakan;

b. teknik dan prosedur pelaksanaan pengujian; dan

c. analisis data dan penyajian hasil pengujian.

(2) Persyaratan atau standar metode pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat dikembangkan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dan kepentingan perlindungan konsumen.

(3) Persyaratan ...

bphn.go.id

(3) Persyaratan atau standar metode pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterapkan pada semua pengujian Hasil Perikanan.

(4) Ketentuan lebih lanjut mengenai pengembangan persyaratan metode pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diatur dengan Peraturan Menteri.

(5) Ketentuan pengembangan standar metode pengujian sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang standardisasi.

Bagian Ketujuh

Pengendalian Mutu

Pasal 12

(1) Pengendalian Mutu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf f dilakukan pada kegiatan pembudidayaan, penangkapan, penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian Hasil Perikanan.

(2) Pengendalian Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan oleh Inspektur Mutu.

Pasal 13

(1) Pengendalian mutu pada kegiatan pembudidayaan Ikan paling sedikit dilakukan melalui:

a. inspeksi;

b. audit;

c. surveilan;

d. verifikasi; dan

e. pengambilan dan pengujian contoh.

(2) Terhadap hasil pengendalian mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat diterbitkan sertifikat cara pembudidayaan Ikan yang baik.

(3) Sertifikat ...

bphn.go.id

(3) Sertifikat cara pembudidayaan Ikan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diterbitkan oleh Menteri.

(4) Penerbitan sertifikat cara pembudidayaan Ikan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilakukan jika hasil Pengendalian Mutu memenuhi persyaratan.

(5) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat cara pembudidayaan Ikan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur dengan Peraturan Menteri.

Pasal 14

(1) Pengendalian Mutu pada kegiatan penangkapan Ikan paling sedikit dilakukan melalui:

a. inspeksi pembongkaran Ikan;

b. inspeksi penerapan standar fasilitas penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal perikanan; dan

c. inspeksi penerapan standar prosedur penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal perikanan.

(2) Terhadap hasil Pengendalian Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat diterbitkan sertifikat cara penanganan Ikan yang baik.

(3) Sertifikat cara penanganan Ikan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diterbitkan oleh Menteri.

(4) Penerbitan sertifikat cara penanganan Ikan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilakukan jika hasil Pengendalian Mutu memenuhi persyaratan.

(5) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat cara penanganan Ikan yang baik sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur dengan Peraturan Menteri.

Pasal 15

(1) Pengendalian Mutu pada kegiatan penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian paling sedikit dilakukan melalui:

a. inspeksi ...

bphn.go.id

a. inspeksi;

b. verifikasi;

c. surveilan;

d. audit; dan

e. pengambilan contoh.

(2) Inspeksi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dilakukan melalui pemeriksaan terhadap:

a. unit produksi, pengolahan, distribusi, dan manajemennya; dan

b. sistem produksi, dokumen, pengujian produk, asal dan tujuan produk, input atau output, dalam rangka melakukan verifikasi.

(3) Verifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b dilakukan melalui pemeriksaan terhadap penerapan *hazard analysis critical control point* dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan.

(4) Surveilan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c dilakukan melalui penilaian kesesuaian secara sistematis dan berulang.

(5) Audit sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf d dilakukan melalui proses yang sistematis, independen, dan terdokumentasi untuk mendapatkan rekaman, fakta atau informasi yang relevan, dan kajian yang obyektif untuk menentukan sejauh mana persyaratan telah terpenuhi.

(6) Pengambilan contoh sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf e dilakukan dengan mengambil contoh untuk dilakukan pengujian sesuai dengan parameter uji yang diperlukan.

(7) Ketentuan lebih lanjut mengenai pelaksanaan Pengendalian Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diatur dengan Peraturan Menteri.

Bagian ...

bphn.go.id

Bagian Kedelapan

Pengawasan Mutu

Pasal 16

(1) Pengawasan Mutu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf g dilakukan pada kegiatan pembudidayaan atau penangkapan, penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian Hasil Perikanan.

(2) Pengawasan Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui:

a. bimbingan dalam penyusunan prosedur dan penerapan persyaratan pembudidayaan atau penangkapan, penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian;

b. bimbingan dan fasilitasi dalam penyusunan dokumen, validasi, dan penerapan sistem mutu; dan

c. pemantauan dan evaluasi terhadap mutu dan keamanan produk untuk dikonsumsi.

(3) Hasil Pengawasan Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (2) berupa rekomendasi penerbitan sertifikat Kelayakan Pengolahan.

(4) Pengawasan Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dilakukan oleh Pengawas Mutu.

Bagian Kesembilan

Sertifikasi

Paragraf 1

Umum

Pasal 17

(1) Terhadap Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan dapat diberikan sertifikat yang meliputi:

a. sertifikat Kelayakan Pengolahan;

b. sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu; dan

c. sertifikat kesehatan produk Pengolahan Ikan.

(2) sertifikat ...

bphn.go.id

(2) Sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diberikan secara bertahap.

(3) Sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (2) wajib di informasikan kepada konsumen melalui pencantumannya secara singkat, jelas, dan mudah dipahami pada Produk Pengolahan Ikan.

Paragraf 2

Sertifikat Kelayakan Pengolahan

Pasal 18

(1) Sertifikat Kelayakan Pengolahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (1) huruf a diberikan oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk kepada Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan terhadap setiap unit Pengolahan Ikan yang telah memenuhi dan menerapkan cara pengolahan Ikan yang baik (*good manufacturing practices*) dan memenuhi persyaratan prosedur operasi sanitasi standar (*standard sanitation operating procedure*).

(2) Sertifikat Kelayakan Pengolahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berlaku untuk jangka waktu 2 (dua) tahun dan dapat diperpanjang untuk jangka waktu yang sama.

(3) Untuk memperoleh sertifikat Kelayakan Pengolahan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan harus mengajukan permohonan kepada Menteri atau pejabat yang ditunjuk.

(4) Permohonan sertifikat Kelayakan Pengolahan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) harus disertai dengan kelengkapan dokumen paling sedikit berupa:

a. identitas pemohon;

b. akte pendirian Industri Pengolahan Ikan bagi perusahaan; dan

c. rekomendasi Kelayakan Pengolahan dari Pengawas Mutu.

(5) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat Kelayakan Pengolahan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur dengan Peraturan Menteri.

bphn.go.id

Pasal 19

(1) Sertifikat Kelayakan Pengolahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 ayat (1) bagi produk perikanan yang dipasarkan di dalam negeri diterbitkan oleh lembaga penilaian kesesuaian yang ditunjuk oleh Menteri.

(2) Lembaga penilaian kesesuaian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus mendapatkan akreditasi dari Komite Akreditasi Nasional (KAN).

Paragraf 3

Sertifikat Penerapan Program

Manajemen Mutu Terpadu

Pasal 20

(1) Sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (1) huruf b diberikan oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk kepada Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan yang telah memenuhi dan menerapkan persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

(2) Sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berlaku untuk jangka waktu 1 (satu) tahun dan dapat diperpanjang untuk jangka waktu yang sama.

(3) Untuk memperoleh sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu sebagaimana dimaksud pada ayat (2), Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan harus mengajukan permohonan kepada Menteri atau pejabat yang ditunjuk.

(4) Permohonan sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu sebagaimana dimaksud pada ayat (3) harus disertai dengan kelengkapan dokumen paling sedikit berupa:

a. identitas pemohon;

bphn.go.id

b. panduan manajemen mutu berdasarkan konsepsi *hazard analysis critical control* point; dan

c. fotokopi sertifikat Kelayakan Pengolahan.

(5) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur dengan Peraturan Menteri.

Pasal 21

(1) Sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 20 ayat (1) bagi produk perikanan yang dipasarkan di dalam negeri diterbitkan oleh lembaga penilaian kesesuaian yang ditunjuk oleh Menteri.

(2) Lembaga penilaian kesesuaian sebagaimanan dimaksud pada ayat (1) harus mendapatkan akreditasi dari Komite Akreditasi Nasional (KAN).

Paragraf 4

Sertifikat Kesehatan

Produk Pengolahan Ikan

Pasal 22

(1) Sertifikat kesehatan Produk Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (1) huruf c diberikan oleh Menteri atau pejabat yang ditunjuk kepada Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan yang telah memperoleh sertifikat Kelayakan Pengolahan dan sertifikat penerapan manajemen mutu terpadu.

(2) Sertifikat kesehatan produk Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berlaku untuk 1 (satu) kali ekspor.

(3) Untuk ...

bphn.go.id

(3) Untuk memperoleh sertifikat kesehatan Produk Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (2), Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan harus mengajukan permohonan kepada Menteri atau pejabat yang ditunjuk.

(4) Permohonan sertifikat kesehatan Produk Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) harus disertai dengan kelengkapan dokumen paling sedikit berupa:

a. identitas pemohon;

b. fotokopi sertifikat Kelayakan Pengolahan;

c. fotokopi sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu; dan

d. rekomendasi dari Inspektur Mutu.

(5) Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat kesehatan Produk Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur dengan Peraturan Menteri.

Pasal 23

Dalam hal Produk Pengolahan Ikan merupakan pangan olahan Kemasan Eceran untuk diekspor, pemberian sertifikat kesehatan Produk Pengolahan Ikan dilaksanakan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 24

(1) Setiap Produk Pengolahan Ikan yang diimpor atau masuk ke dalam wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia wajib disertai dengan sertifikat kesehatan Produk Pengolahan Ikan dari negara asal dan sesuai dengan standar keamanan konsumsi dalam negeri.

(2) Ketentuan mengenai persyaratan dan tata cara impor Produk Pengolahan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

bphn.go.id

BAB III

PENINGKATAN NILAI TAMBAH
PRODUK HASIL PERIKANAN

Pasal 25

Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan dilakukan pada kegiatan:

a. penanganan Bahan Baku;

b. pengolahan Hasil Perikanan; dan

c. distribusi Hasil Perikanan.

Pasal 26

(1) Setiap Orang yang melakukan kegiatan penanganan Bahan Baku sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 huruf a harus menerapkan sistem rantai dingin.

(2) Kegiatan penanganan Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan pada saat penangkapan atau pemanenan, distribusi, pengolahan, dan pemasaran.

Pasal 27

Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan pada kegiatan pengolahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 huruf b dilakukan melalui proses penyiangan, reduksi atau ekstraksi, pembekuan, pemanasan, penggaraman, pengeringan, dan/atau pengasapan.

Pasal 28

Setiap Orang yang melakukan distribusi Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 huruf c harus menggunakan sarana yang mampu:

bphn.go.id

a. mempertahankan suhu sesuai dengan karakteristik Hasil Perikanan; dan

b. melindungi Hasil Perikanan dari risiko penurunan mutu dan keamanan Hasil Perikanan.

Pasal 29

(1) Pemerintah Pusat mendorong peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan melalui:

a. penetapan pedoman dan prosedur operasional standar pelaksanaan peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan;

b. pengembangan produk Nilai Tambah Hasil Perikanan;

c. pengembangan sentra Hasil Perikanan;

d. pendampingan, supervisi, dan konsultasi;

e. penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan;

f. penelitian dan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi; dan

g. pengembangan skema permodalan.

(2) Dalam melaksanakan peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Pemerintah Pusat dapat melibatkan Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan.

(3) Ketentuan lebih lanjut mengenai peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) diatur dengan Peraturan Menteri.

BAB IV

JAMINAN KETERSEDIAAN

BAHAN BAKU INDUSTRI PENGOLAHAN IKAN

Pasal 30

(1) Jaminan Ketersediaan Bahan Baku Industri Pengolahan Ikan dilakukan:

a. melalui ...

bphn.go.id

a. melalui optimalisasi produksi Perikanan tangkap dan budidaya berdasarkan pengelolaan Perikanan yang berkelanjutan; dan

b. dengan memastikan bahan baku Industri Pengolahan Ikan tidak berasal dari kegiatan Perikanan yang melanggar hukum, tidak dilaporkan, dan tidak diatur.

(2) Optimalisasi produksi Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dilakukan melalui:

a. pengembangan produksi Perikanan yang bertumpu pada kearifan lokal;

b. pengembangan sistem usaha Perikanan yang efisien;

c. pengembangan teknologi produksi Perikanan;

d. pengembangan sarana dan prasarana produksi; dan

e. pengawasan sumber daya Perikanan.

Pasal 31

(1) Untuk menjamin Ketersediaan Bahan Baku Industri Pengolahan Ikan, Pemerintah Pusat dapat melakukan pengendalian ekspor Hasil Perikanan.

(2) Pengendalian ekspor Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui pembatasan jenis Ikan.

(3) Jenis Ikan yang dibatasi untuk diekspor sebagaimana dimaksud pada ayat (2) ditetapkan oleh Menteri.

Pasal 32

(1) Ketersediaan Bahan Baku diutamakan berasal dari produksi Perikanan dalam negeri.

(2) Dalam ...

bphn.go.id

(2) Dalam hal produksi Perikanan dalam negeri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak mencukupi kebutuhan Industri Pengolahan Ikan dan konsumsi di dalam negeri, dapat dilakukan pemasukan Bahan Baku.

(3) Dalam rangka pemasukan Bahan Baku sebagaimana dimaksud pada ayat (2), Menteri melakukan Pengendalian Mutu dan keamanan Hasil Perikanan.

(4) Pengendalian Mutu dan keamanan Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) meliputi:

a. Bahan Baku yang masuk wajib memenuhi persyaratan kesehatan Ikan, mutu dan keamanan Hasil Perikanan, dan diberi label;

b. Bahan Baku yang masuk tidak berasal dari kegiatan Perikanan yang melanggar hukum, tidak dilaporkan, dan tidak diatur; dan

c. Bahan Baku yang masuk harus dari eksportir terdaftar dari otoritas yang berwenang di negara asal.

(5) Ketentuan lebih lanjut mengenai Pengendalian Mutu dan keamanan Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (4) diatur dengan Peraturan Menteri.

Pasal 33

(1) Dalam rangka Ketersediaan Bahan Baku Industri Pengolahan Ikan dalam negeri, Pemerintah Pusat mengembangkan sistem logistik Ikan nasional.

(2) Sistem logistik Ikan nasional sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:

a. pengembangan jaringan distribusi Ikan yang menjangkau seluruh wilayah secara efisien;

b. pengelolaan sistem distribusi Ikan yang dapat mempertahankan mutu dan keamanan Hasil Perikanan;

c. pengembangan sarana dan prasarana distribusi Ikan;

d. pengembangan kelembagaan distribusi Ikan;

e. pengelolaan pasokan Ikan dan permintaan Ikan;

f. pengembangan ...

bphn.go.id

f. pengembangan sistem informasi ketersediaan Ikan; dan

g. peningkatan peran pemerintah daerah dalam penyediaan dan penyaluran Bahan Baku.

(3) Ketentuan lebih lanjut mengenai sistem logistik Ikan nasional sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diatur dengan Peraturan Menteri.

BAB V
PEMBINAAN

Pasal 34

(1) Menteri, menteri terkait, gubernur, dan bupati/walikota sesuai dengan kewenangannya melakukan pembinaan kepada pelaku usaha dan masyarakat Perikanan dalam menerapkan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.

(2) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan melalui sosialisasi, penyuluhan, dan peningkatan peran serta masyarakat.

BAB VI
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 35

Pada saat Peraturan Pemerintah ini mulai berlaku, semua peraturan pelaksanaan yang berkaitan dengan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan dinyatakan tetap berlaku sepanjang tidak bertentangan dengan Peraturan Pemerintah ini.

Pasal 36

Peraturan Pemerintah ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar ...

bphn.go.id

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

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 3 Agustus 2015
PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

JOKO WIDODO

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 4 Agustus 2015
MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

YASONNA H. LAOLY

LEMBARAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2015 NOMOR 181

Salinan sesuai dengan aslinya
KEMENTERIAN SEKRETARIAT NEGARA
REPUBLIK INDONESIA
Asisten Deputi Perundang-undangan
Bidang Perekonomian,

Lydia Silvanna Djaman

bphn.go.id

PRESIDEN
REPUBLIK INDONESIA

PENJELASAN

ATAS

PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 57 TAHUN 2015

TENTANG

SISTEM JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN SERTA

PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK HASIL PERIKANAN

I. UMUM

Perikanan mempunyai peran 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 pelaku usaha bidang Perikanan dengan tetap memelihara lingkungan, kelestarian, dan ketersediaan sumber daya Ikan, maka perlu diatur dengan jelas segala aspek yang berkaitan dengan pelaksanaan usaha Perikanan.

Sejalan dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kesehatan, yang pada gilirannya melahirkan tuntutan terhadap jaminan keamanan dan kesehatan atas bahan makanan yang dikonsumsi termasuk komoditas Perikanan. Untuk menjawab tantangan pasar internasional berupa persyaratan kesehatan produk Hasil Perikanan yang semakin berkembang, baik dalam metodologi serta berkembangnya produk bernilai tambah. Dengan demikian diperlukan suatu kesigapan sebagai negara produsen untuk mampu menanggulangi bahkan mengantisipasi hambatan dalam kegiatan ekspor Hasil Perikanan Indonesia, meskipun sebenarnya telah diterapkan suatu program manajemen mutu terpadu berdasarkan prinsip *hazard analysis critical control point* (HACCP) yang mampu memberikan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan sejak proses produksi, pengolahan, sampai distribusi. Dari beberapa sistem pengawasan mutu yang berkembang di dunia internasional *hazard analysis critical control point* (HACCP) merupakan sistem pengawasan mutu yang secara internasional telah disepakati untuk diterapkan pada industri makanan termasuk Perikanan.

Sistem ...

bphn.go.id

Sistem Pengawasan Mutu Hasil Perikanan telah mengalami perkembangan yang cukup pesat. Namun demikian sistem Pengawasan Mutu Hasil Perikanan secara nasional yang telah diterapkan selama ini, tampaknya masih memerlukan penajaman dan umpan balik agar pelaksanaannya lebih efektif dan efisien. Hal ini dimaksudkan untuk menyatukan derap langkah semua jajaran dan jaringan Pengawas Mutu Hasil Perikanan, terutama dalam hal kesamaan persepsi tentang pentingnya pemberlakuan jaminan mutu Hasil Perikanan yang berkaitan dengan *food safety and quality*. Di samping itu diperlukannya keselarasan pemahaman dalam penerapan Pengawasan Mutu oleh Pengawas Mutu, baik di pusat maupun yang ada di berbagai daerah seluruh Indonesia, serta penyempurnaan beberapa dokumen terkait.

Dalam Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan secara tegas diatur bahwa usaha Perikanan dilaksanakan dalam sistem bisnis Perikanan yang meliputi praproduksi, produksi, pengolahan, dan pemasaran. Selanjutnya diatur pula bahwa proses Pengolahan Ikan dan Produk Pengolahan Ikan wajib memenuhi persyaratan Kelayakan Pengolahan Ikan dan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Menindaklanjuti amanat Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan dan sebagai upaya untuk implementasi dan operasionalisasi dari amanat Undang-Undang dimaksud, perlu pengaturan lebih lanjut mengenai pengolahan, Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, sehingga mendasari ditetapkannya Peraturan Pemerintah tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.

II. PASAL DEMI PASAL

Pasal 1

Cukup jelas.

Pasal 2

Cukup jelas.

Pasal 3 ...

bphn.go.id

Pasal 3

Cukup jelas.

Pasal 4

Ayat (1)

Huruf a

Yang dimaksud dengan “cara pembudidayaan Ikan yang baik” adalah cara budidaya termasuk cara memelihara dan/atau membesarkan Ikan serta memanen hasilnya yang memperlihatkan aspek keamanan Hasil Perikanan, antara lain dengan cara:

a. mencegah penggunaan lahan dimana lingkungannya mempunyai potensi mengancam keamanan Hasil Perikanan;

b. mengendalikan cemaran biologis, hama, dan penyakit Ikan yang mengancam keamanan Hasil Perikanan; dan

c. menekan seminimal mungkin residu kimia sebagai akibat dari penggunaan obat Ikan, bahan pemacu pertumbuhan, dan obat Ikan yang tidak tepat guna.

d. peralatan panen menggunakan bahan yang tidak merusak fisik, tidak terbuat dari bahan yang beracun dan berbahaya, dan berpotensi mencemari produk, tidak mudah korosif, dan mudah dibersihkan; dan

e. cara panen dilakukan dengan cepat dan cermat, higiene, dan menerapkan cara penanganan rantai dingin.

Yang dimaksud dengan “cara penanganan Ikan yang baik” adalah cara penanganan Ikan hasil tangkapan di atas kapal termasuk pembongkaran dari kapal untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan Hasil Perikanan, yang dilakukan dengan cepat, cermat, higiene, dan menerapkan cara penanganan rantai dingin.

Huruf b

Yang dimaksud dengan “Bahan Baku bermutu segar” adalah Bahan Baku yang bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi, dan bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang mengindikasikan penurunan mutu.

Huruf c ...

bphn.go.id

Huruf c

Yang dimaksud dengan “perairan yang tercemar” adalah masuknya makhluk hidup, zat, energi, dan/atau komponen lain ke dalam perairan oleh kegiatan manusia sehingga dapat mengakibatkan turunnya kualitas perairan sehingga Ikan yang dihasilkan tidak memenuhi persyaratan sebagai Bahan Baku.

Huruf d

Yang dimaksud dengan “racun hayati” adalah racun yang terdapat atau terbentuk dalam tubuh Ikan dan menjadi bagian biologis dari jenis Ikan atau air tertentu yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan atau kematian bagi yang mengonsumsi, menyentuh, atau menghirupnya.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Cukup jelas.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Pasal 5

Huruf a

Yang dimaksud dengan “kontaminasi bakteri” adalah masuknya mikroorganisme patogen.

Yang dimaksud dengan “jasad renik patogen” adalah mikro organisme penyebab penyakit.

Bahaya fisik misalnya serpihan atau potongan dari alat yang dipergunakan yang dapat membahayakan kesehatan manusia.

Yang dimaksud dengan “bahaya kimia” adalah bahaya yang ditimbulkan dari unsur-unsur kimia yang terdapat pada peralatan yang digunakan, misalnya karat dan pelumas.

Huruf b ...

bphn.go.id

Huruf b

Yang dimaksud dengan “ruangan pengolahan yang higienis” adalah kondisi ruangan pengolahan yang bebas dari potensi kontaminasi.

Huruf c

Cukup jelas.

Huruf d

Penerapan higienis antara lain berupa ketentuan-ketentuan yang lebih rinci sebagai penjabaran dari penerapan higienis untuk digunakan sebagai panduan di dalam melaksanakan kegiatan penanganan.

Pasal 6

Huruf a

Cukup jelas.

Huruf b

Cukup jelas.

Huruf c

Cukup jelas.

Huruf d

Cukup jelas.

Huruf e

Panduan penerapan teknik penanganan antara lain berupa ketentuan yang lebih rinci sebagai penjabaran dari penerapan teknik penanganan untuk digunakan sebagai panduan dalam melaksanakan kegiatan penanganan Hasil Perikanan.

Pasal 7

Huruf a

Cukup jelas.

Huruf b

Cukup jelas.

Huruf c

Yang dimaksud dengan “bahan tambahan makanan” adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk memengaruhi sifat atau bentuk pangan, antara lain bahan pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti kempal, dan pengental.

Huruf d ...

bphn.go.id

Huruf d

Karakteristik Produk Pengolahan Ikan meliputi produk segar, beku, kering, dan kaleng.

Huruf e

Cukup jelas.

Huruf f

Panduan penerapan teknik pengolahan antara lain berupa ketentuan yang lebih rinci sebagai penjabaran dari penerapan pengolahan untuk digunakan sebagai panduan di dalam melaksanakan kegiatan pengolahan Hasil Perikanan.

Pasal 8

Cukup jelas.

Pasal 9

Ayat (1)

Huruf a

Kriteria keamanan Hasil Perikanan antara lain berupa bebas dari cemaran biologis, kimia, fisik, racun hayati, dan racun alami yang membahayakan kesehatan manusia.

Huruf b

Cukup jelas.

Huruf c

Yang dimaksud dengan “standar perdagangan nasional” adalah Standar Nasional Indonesia.

Huruf d

Yang dimaksud dengan “standar perdagangan internasional” adalah *International Standard Organization*, *International Food Standards*, atau standar yang ditetapkan oleh negara mitra.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Cukup jelas.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Ayat (6) …

bphn.go.id

Ayat (6)
Cukup jelas.

Pasal 10
Ayat (1)

Huruf a

Yang dimaksud dengan “peralatan yang terbuat dari bahan anti karat” adalah peralatan yang tidak mudah teroksidasi oleh udara, misalnya *stainless steel*, aluminium, plastik, dan keramik.

Peralatan yang terbuat dari bahan tidak menyerap air antara lain berupa bahan-bahan yang terbuat dari plastik dan karet.

Peralatan yang terbuat dari bahan mudah dibersihkan antara lain berupa bahan-bahan yang mempunyai permukaan halus.

Peralatan yang tidak menyebabkan kontaminasi antara lain berupa bahan-bahan yang terbuat dari *stainless steel* dan aluminium.

Huruf b

Cukup jelas.

Ayat (2)
Cukup jelas.

Ayat (3)
Cukup jelas.

Ayat (4)
Cukup jelas.

Ayat (5)
Cukup jelas.

Ayat (6)
Cukup jelas.

Ayat (7)
Cukup jelas.

Pasal 11
Ayat (1)

Huruf a
Yang dimaksud dengan “reagensia” adalah bahan kimia yang digunakan untuk pengujian laboratoris.

Huruf b ...

bphn.go.id

Huruf b

Teknik dan prosedur pelaksanaan pengujian dalam ketentuan ini sesuai dengan Standar Nasional Indonesia atau standar internasional.

Huruf c

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Cukup jelas.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Pasal 12

Cukup jelas.

Pasal 13

Cukup jelas.

Pasal 14

Ayat (1)

Huruf a

Inspeksi pembongkaran Ikan dilakukan pada saat Ikan didaratkan di pelabuhan perikanan yang ditetapkan atau pelabuhan lainnya sebagaimana tercantum dalam surat izin penangkapan Ikan atau surat izin kapal pengangkut Ikan.

Huruf b

Inspeksi dalam ketentuan ini dilakukan untuk memastikan kesesuaian fasilitas penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal Perikanan dengan standar.

Huruf c

Inspeksi dalam ketentuan ini dilakukan untuk memastikan kesesuaian prosedur penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal Perikanan dengan standar.

Ayat (2) ...

bphn.go.id

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Cukup jelas.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Pasal 15

Ayat (1)

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP) bertujuan meningkatkan kesehatan masyarakat dengan cara mencegah atau mengurangi bahaya yang kemungkinan dapat timbul pada setiap rantai persediaan makanan.

Ayat (4)

Cukup jelas.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Ayat (6)

Cukup jelas.

Ayat (7)

Cukup jelas.

Pasal 16

Ayat (1)

Cukup jelas.

Ayat (2) ...

bphn.go.id

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Pengawas Mutu dalam ketentuan ini termasuk petugas pembina mutu.

Pasal 17

Ayat (1)

Huruf a

Yang dimaksud dengan "sertifikat Kelayakan Pengolahan" adalah sertifikat yang diberikan kepada Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan terhadap setiap unit Pengolahan Ikan yang telah menerapkan cara pengolahan Ikan yang baik (*good manufacturing practices*) dan memenuhi persyaratan prosedur operasi sanitasi standar (*standard sanitation operating procedure*).

Huruf b

Yang dimaksud dengan "sertifikat penerapan program manajemen mutu terpadu" adalah sertifikat yang diberikan kepada Pelaku Usaha Industri Pengolahan Ikan yang telah menerapkan dan memenuhi Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Huruf c

Yang dimaksud dengan "sertifikat kesehatan produk perikanan" adalah sertifikat yang menyatakan bahwa Ikan dan Hasil Perikanan telah memenuhi persyaratan mutu dan keamanan untuk konsumsi manusia.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Pasal 18 ...

bphn.go.id

Pasal 18

Cukup jelas.

Pasal 19

Cukup jelas.

Pasal 20

Ayat (1)

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Huruf a

Cukup jelas.

Huruf b

Konsepsi *hazard analysis critical control point* (HACCP) merupakan 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.

Konsepsi *hazard analysis critical control point* (HACCP) terdiri atas 7 (tujuh) prinsip yang meliputi:

1. analisis bahasa dan tindakan pencegahan;
2. penentuan titik-titik kritis;
3. penentuan batas kritis;
4. pemantauan titik-titik kritis;
5. penentuan tindakan perbaikan;
6. penentuan verifikasi; dan
7. pencatatan.

Huruf c

Cukup jelas.

Ayat (5) ...

bphn.go.id

Ayat (5)

Cukup jelas.

Pasal 21

Cukup jelas.

Pasal 22

Ayat (1)

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Huruf a

Cukup jelas.

Huruf b

Cukup jelas.

Huruf c

Cukup jelas.

Huruf d

Yang dimaksud dengan "rekomendasi dari Inspektur Mutu" adalah rekomendasi hasil kegiatan Pengendalian Mutu yang dilakukan pada saat surveilan dalam rangka penerbitan sertifikat kesehatan Produk Pengolahan Ikan.

Ayat (5)

Cukup jelas.

Pasal 23

Yang dimaksud dengan "pangan olahan" adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.

Pasal 24 ...

bphn.go.id

Pasal 24

Cukup jelas.

Pasal 25

Cukup jelas.

Pasal 26

Ayat (1)

Yang dimaksud dengan “sistem rantai dingin” adalah penerapan teknik pendinginan paling tinggi 4^0C (empat derajat Celcius) sesuai jenis Hasil Perikanan secara terus menerus dan tidak terputus sejak penangkapan, pemanenan, penanganan, pengolahan, pendistribusian sampai konsumen tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Pasal 27

Kegiatan pengolahan untuk meningkatkan nilai tambah dilakukan dengan mengubah sifat fisik Ikan atau bagian-bagiannya untuk meningkatkan nilai tambah.

Yang dimaksud dengan “penyiangan” adalah membersihkan Ikan dari sisik, insang, dan isi perut.

Yang dimaksud dengan “reduksi atau ekstraksi” adalah proses pemisahan cairan dengan padatan melalui tahapan pengepresan atau pemutaran.

Pasal 28

Cukup jelas.

Pasal 29 ...

bphn.go.id

Pasal 29

Ayat (1)

Huruf a

Pedoman dan prosedur operasional standar pelaksanaan antara lain berupa bimbingan teknis dan manajemen.

Huruf b

Cukup jelas.

Huruf c

Cukup jelas.

Huruf d

Cukup jelas.

Huruf e

Cukup jelas.

Huruf f

Cukup jelas.

Huruf g

Cukup jelas.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Pasal 30

Ayat (1)

Huruf a

Cukup jelas.

Huruf b

Yang dimaksud dengan "kegiatan Perikanan yang melanggar hukum" adalah:

1. kegiatan Perikanan oleh orang atau kapal asing di perairan yang menjadi yurisdiksi suatu negara tanpa izin dari negara tersebut atau bertentangan dengan hukum dan peraturan perundang-undangan negara tersebut;

2. kegiatan ...

bphn.go.id

2. kegiatan Perikanan yang dilakukan oleh kapal yang mengibarkan bendera suatu negara yang menjadi anggota dari satu organisasi pengelolaan Perikanan regional, akan tetapi dilakukan melalui cara yang bertentangan dengan pengaturan mengenai pengelolaan dan konservasi sumber daya yang diadopsi oleh organisasi tersebut, dimana ketentuan tersebut mengikat bagi negara-negara yang menjadi anggotanya, ataupun bertentangan dengan hukum internasional lainnya yang relevan; dan/atau
3. kegiatan Perikanan yang bertentangan dengan hukum nasional atau kewajiban internasional, termasuk juga kewajiban negara-negara anggota organisasi pengelolaan perikanan regional terhadap organisasi tersebut.

Yang dimaksud dengan "kegiatan Perikanan yang tidak dilaporkan" adalah:
1. kegiatan Perikanan yang tidak dilaporkan atau dilaporkan secara tidak benar kepada otoritas nasional yang berwenang, yang bertentangan dengan hukum dan peraturan perundang-undangan otoritas nasional yang berwenang; dan/atau
2. kegiatan Perikanan yang dilakukan di area kompetensi organisasi pengelolaan Perikanan regional yang tidak dilaporkan atau dilaporkan secara tidak benar, yang bertentangan dengan prosedur pelaporan dari organisasi tersebut.

Yang dimaksud dengan "kegiatan Perikanan yang tidak diatur" adalah:
1. kegiatan Perikanan yang dilakukan di area kompetensi organisasi pengelolaan Perikanan regional oleh:
   a. kapal tanpa kebangsaan;
   b. kapal yang mengibarkan bendera suatu negara yang tidak menjadi anggota organisasi pengelolaan Perikanan regional tersebut; atau
   c. perusahaan Perikanan,

   yang mana kegiatan Perikanan tersebut dilakukan dengan cara yang bertentangan dengan pengaturan mengenai konservasi dan pengelolaan Perikanan organisasi Perikanan regional tersebut; dan/atau

bphn.go.id

2. kegiatan Perikanan yang dilakukan oleh:
   a. kapal tanpa kebangsaan;
   b. kapal yang mengibarkan bendera suatu negara yang tidak menjadi anggota organisasi pengelolaan Perikanan regional; atau
   c. perusahaan Perikanan,

   di wilayah perairan atau untuk sediaan Ikan yang mana di wilayah perairan tersebut tidak terdapat pengaturan mengenai konservasi dan pengelolaan Perikanan yang dapat diterapkan dan yang dilakukan dengan cara yang bertentangan dengan tanggung jawab negara untuk melakukan konservasi sumber daya alam hayati laut berdasarkan ketentuan hukum internasional.

Pasal 31

Cukup jelas.

Pasal 32

Ayat (1)

Yang dimaksud dengan “produksi Perikanan dalam negeri” adalah produksi Perikanan yang dihasilkan oleh nelayan dan pembudidaya Ikan termasuk produksi Perikanan yang dihasilkan oleh nelayan kecil dan pembudidaya-Ikan kecil.

Ayat (2)

Cukup jelas.

Ayat (3)

Cukup jelas.

Ayat (4)

Huruf a

Cukup jelas.

Huruf b

Bebas dari kegiatan Perikanan yang melanggar hukum, tidak dilaporkan, atau tidak diatur hanya berlaku untuk Hasil Perikanan yang berasal dari penangkapan Ikan di laut.

Huruf c

Cukup jelas.

Ayat (5) …

bphn.go.id

Ayat (5)
Cukup jelas.

Pasal 33

Cukup jelas.

Pasal 34

Ayat (1)

Menteri terkait dalam ketentuan ini adalah menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perindustrian.

Ayat (2)

Peningkatan peran serta masyarakat antara lain dilakukan dalam inovasi produk seperti lomba inovasi produk dan pameran Produk Pengolahan Ikan.

Pasal 35

Cukup jelas.

Pasal 36

Cukup jelas.

TAMBAHAN LEMBARAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA NOMOR 5726

bphn.go.id