



KEPUTUSAN
MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN
NOMOR: KEP.21/MEN/2004

TENTANG

SISTEM PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN
MUTU HASIL PERIKANAN UNTUK PASAR UNI EUROPA

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN,

- Menimbang : a. bahwa Uni Eropa merupakan tujuan ekspor hasil perikanan Indonesia yang potensial dan mempunyai ketentuan mengenai sistem pengawasan dan pengendalian mutu hasil perikanan yang spesifik;
- b. bahwa Uni Eropa mempersyaratkan sistem pengawasan dan pengendalian mutu hasil perikanan yang sama dan sesuai dengan peraturan Uni Eropa yang tertuang dalam Council Directive Nomor 91/493/EEC dan wajib diikuti oleh negara eksportir;
- c. bahwa untuk kelancaran ekspor hasil perikanan ke Uni Eropa perlu ditetapkan Sistem Pengawasan Dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Untuk Pasar Uni Eropa, dengan Keputusan Menteri;
- Mengingat : 1. Undang-undang Nomor 9 Tahun 1985 tentang Perikanan;
2. Peraturan Pemerintah Nomor 54 Tahun 2002 tentang Usaha Perikanan;
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 228/M Tahun 2001;
4. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor: 102 Tahun 2001 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Kewenangan, Susunan Organisasi, dan Tata Kerja Departemen, sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Presiden Nomor 45 Tahun 2002;

5. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor: 109 Tahun 2001 tentang Organisasi dan Tugas Unit Eselon I Departemen, sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Presiden Nomor 47 Tahun 2002;
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor: KEP.01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan;
7. 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;
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor: KEP.05/MEN/2003 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Kelautan dan Perikanan;
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor: KEP.10/MEN/2003 tentang Perizinan Usaha Penangkapan Ikan;
10. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor: KEP.17/MEN/2004 tentang Sistem Sanitasi Kekerangan Indonesia;

Memperhatikan : Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan yang berlaku di Uni Eropa sebagaimana diatur dalam Council Directive Nomor: 91/493/EEC;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : **KEPUTUSAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN TENTANG SISTEM PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN MUTU HASIL PERIKANAN UNTUK PASAR UNI EROPA.**

BAB I KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Keputusan ini, yang dimaksud dengan:

1. **Hasil Perikanan** adalah ikan termasuk biota perairan lainnya yang ditangani dan/atau diolah dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa ikan segar, ikan beku dan olahan lainnya yang digunakan untuk konsumsi manusia.
2. **Pendinginan** adalah proses penurunan suhu hasil perikanan sampai mendekati suhu titik leleh es.
3. **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.
4. **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.
5. **Produk beku** adalah setiap hasil perikanan yang telah mengalami proses pembekuan untuk mencapai suhu pusat ikan -18°C atau lebih rendah.
6. **Pengepakan** adalah suatu kegiatan untuk membungkus atau menempatkan hasil perikanan ke dalam suatu wadah dengan menggunakan bahan pengepak yang memenuhi persyaratan.
7. **Partai produk** adalah sejumlah hasil perikanan yang dihasilkan pada kondisi yang sama.
8. **Instansi berwenang** adalah instansi yang berwenang dan bertanggung jawab terhadap pengawasan dan pengendalian mutu hasil perikanan.
9. **Unit Pengolahan Ikan** adalah tempat yang digunakan untuk mengolah ikan, baik yang dimiliki oleh perorangan maupun badan usaha.
10. **Air laut bersih** adalah air laut atau air garam 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.
11. **Kapal penangkap ikan** adalah kapal yang secara khusus dipergunakan untuk menangkap ikan, termasuk menampung, menyimpan, mendinginkan, atau mengawetkan.
12. **Direktur Jenderal** adalah Direktur Jenderal Perikanan Tangkap.

BAB II RUANG LINGKUP

Pasal 2

- (1) Ketentuan Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan ini diberlakukan bagi setiap pelaku usaha perikanan baik perorangan warga Negara Indonesia maupun badan hukum Indonesia termasuk Koperasi yang akan mengekspor hasil perikanan dengan tujuan pasar Uni Eropa.
- (2) Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), meliputi:
 - a. Persyaratan;
 - b. Penerapan;
 - c. Sanksi administrasi.

BAB III PERSYARATAN

Pasal 3

- (1) Hasil perikanan tangkap yang akan dipasarkan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a. ditangani secara higienis dan secepat mungkin dalam hal pembuangan darah dan penyiangan, bila dianggap perlu dilakukan di atas kapal;
 - b. ditangani secara baik di atas kapal yang memenuhi syarat, sesuai dengan persyaratan kapal penangkap ikan;
 - c. ditangani secara baik selama pendaratan dan distribusi hasil perikanan sesuai dengan persyaratan pendaratan dan distribusi;
 - d. ditangani secara higienis di Unit Pengolahan Ikan (UPI) yang memenuhi persyaratan UPI dan persyaratan penanganan hasil perikanan;
 - e. diperiksa keamanan dan mutunya sesuai dengan persyaratan pengawasan dan monitoring produksi;
 - f. dikemas secara baik sesuai dengan persyaratan tentang pengepakan dan pelabelan;
 - g. diberi tanda identifikasi sesuai dengan persyaratan tentang pengepakan dan pelabelan;
 - h. disimpan dan diangkut secara higienis sesuai dengan persyaratan penyimpanan dan pengangkutan.

- (2) Persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b sampai dengan huruf h secara terinci dituangkan dalam Lampiran 1 sampai dengan Lampiran 7 Keputusan ini.
- (3) Hasil perikanan budidaya yang dipasarkan, selain harus memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), juga harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a. dimatikan secara higienis, tidak terkontaminasi dengan tanah, lendir dan kotoran.
 - b. jika tidak langsung diolah, produk tersebut harus disimpan dalam kondisi dingin.
- (4) Produk kekerangan yang dipasarkan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a. kekerangan yang dipasarkan dalam keadaan hidup harus memenuhi persyaratan sesuai dengan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor: Kep.17/MEN/2004 tentang Sistem Sanitasi Kekerangan Indonesia;
 - b. kekerangan yang diolah harus memenuhi persyaratan tambahan sebagaimana dimaksud pada huruf a dan ayat (1) huruf c sampai dengan huruf h.

Pasal 4

Hasil perikanan yang dilarang untuk dipasarkan adalah:

- a. Ikan beracun yang berasal dari famili *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*;
- b. Produk perikanan yang mengandung biotoksin seperti toksin *ciguatera* atau toksin *Paralytic Shellfish Poisoning*.

Pasal 5

- (1) Instansi berwenang menjamin bahwa petugas penanggung jawab di UPI telah melakukan semua tindakan yang diperlukan, sehingga semua tahapan produksi memenuhi persyaratan sebagaimana tertuang dalam Keputusan ini.
- (2) Petugas penanggung jawab harus melakukan pemeriksaan mandiri berdasarkan prinsip-prinsip sebagai berikut:
 - a. identifikasi titik kritis pada alur proses yang digunakan oleh UPI;
 - b. penentuan dan penerapan metode monitoring dan pemeriksaan titik kritis;
 - c. pengambilan contoh untuk dianalisa di laboratorium yang ditunjuk oleh Instansi berwenang, untuk tujuan verifikasi;

- d. rekaman/dokumen tertulis dan semua hasil pemeriksaan disimpan dengan baik dalam jangka waktu paling sedikit 2 tahun, sehingga mudah diakses oleh instansi berwenang.
- (3) Setiap hasil pemeriksaan mandiri atau informasi dari petugas penanggung jawab UPI yang menunjukkan adanya bahaya kesehatan, harus ditindaklanjuti di bawah pengawasan Instansi berwenang.

Pasal 6

- (1) Instansi berwenang harus mengesahkan UPI yang berdasarkan hasil verifikasi memenuhi ketentuan dalam Keputusan ini.
- (2) Pengesahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus diperbaharui apabila suatu UPI melakukan kegiatan selain dari yang telah disahkan sebelumnya.
- (3) Instansi berwenang harus mengambil tindakan apabila UPI tidak lagi memenuhi persyaratan sebagaimana diatur dalam Keputusan ini.
- (4) Instansi berwenang harus membuat daftar Tempat Pelelangan Ikan dan Pasar Ikan yang telah diverifikasi dan memenuhi ketentuan dalam Keputusan ini.
- (5) Instansi berwenang harus membuat daftar UPI yang telah disetujui dan masing-masing diberikan nomor pengesahan (*Approval Number*).
- (6) Inspeksi dan monitoring terhadap UPI yang mempunyai nomor pengesahan harus dilakukan secara berkala oleh Instansi berwenang, yang secara bebas dapat memeriksa semua bagian dari UPI setiap waktu untuk memastikan terpenuhinya ketentuan dalam Keputusan ini.
- (7) Apabila hasil inspeksi dan monitoring sebagaimana dimaksud pada ayat (6) menunjukkan bahwa UPI tersebut tidak memenuhi persyaratan, maka Instansi berwenang harus mengambil tindakan sesuai ketentuan yang berlaku.
- (8) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) sampai dengan ayat (7) juga berlaku terhadap kapal penangkap ikan yang melakukan ekspor ke Uni Eropa.
- (9) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (6) dan (7) juga berlaku untuk Tempat Pelelangan Ikan, Pasar Ikan, dan Pelabuhan Perikanan.

Pasal 7

- (1) Instansi berwenang dapat melakukan pengecekan lapangan secara mendadak, melakukan verifikasi terhadap UPI yang sudah memenuhi persyaratan sesuai dengan Keputusan ini.

- (2) Hasil pengecekan dan verifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus diinformasikan kepada Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) setempat.
- (3) Prosedur dan Tata Cara pengecekan lapangan dan verifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

BAB IV PENERAPAN

Pasal 8

- (1) Setiap UPI yang akan melakukan ekspor ke Pasar Uni Eropa wajib memiliki Sertifikat Penerapan Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- (2) Untuk memperoleh Sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (1), UPI harus menerapkan ketentuan-ketentuan dalam Keputusan ini.
- (3) Format, Prosedur, dan Tata Cara pemberian Sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (1), ditetapkan oleh Direktur Jenderal.
- (4) UPI yang telah memperoleh Sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (1), dapat diusulkan untuk memperoleh nomor pengesahan.
- (5) Daftar UPI yang diusulkan untuk memperoleh nomor pengesahan ditetapkan dengan Keputusan Direktur Jenderal.

Pasal 9

- (1) Setiap hasil perikanan yang diekspor ke Pasar Uni Eropa wajib dilengkapi dengan Sertifikat Kesehatan (*Health Certificate*) yang diterbitkan oleh LPPMHP atau Laboratorium Penguji yang ditunjuk oleh Instansi berwenang.
- (2) Sertifikat Kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) hanya diberikan kepada UPI yang memiliki nomor pengesahan.
- (3) Persyaratan dan Tata Cara untuk memperoleh Sertifikat Kesehatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

BAB V
SANKSI ADMINISTRATIF

Pasal 10

- (1) Terhadap UPI yang tidak lagi memenuhi persyaratan sebagaimana ditetapkan dalam Keputusan ini, dapat dikenakan sanksi administratif berupa pencabutan Sertifikat Penerapan Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa, oleh Direktur Jenderal.
- (2) UPI yang sertifikatnya dicabut sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak dapat diusulkan untuk memperoleh perpanjangan nomor pengesahan.
- (3) UPI yang tidak memiliki nomor pengesahan tidak dapat melakukan ekspor ke Pasar Uni Eropa.

BAB VI
PENUTUP

Pasal 11

Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 9 Juni 2004

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN

Ttd

ROKHMIN DAHURI

Disalin sesuai dengan aslinya

Kepala Biro Hukum dan Organisasi


Narmoko Prasmadji

DAFTAR LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN
NOMOR: KEP.21/MEN/2004
TENTANG
SISTEM PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN MUTU HASIL PERIKANAN
UNTUK PASAR UNI EROPA

LAMPIRAN	PERIHAL
Lampiran 1	<p>PERSYARATAN KAPAL PENANGKAP IKAN</p> <p>I. Persyaratan disain dan peralatan II. Persyaratan higiene terhadap penanganan di kapal dan penyimpanan hasil perikanan.</p>
Lampiran 2	PERSYARATAN PENDARATAN DAN DISTRIBUSI
Lampiran 3	<p>PERSYARATAN UNIT PENGOLAHAN IKAN (UPI)</p> <p>I. Persyaratan Bangunan dan Peralatan II. Persyaratan Higiene</p>
Lampiran 4	<p>PERSYARATAN PENANGANAN HASIL PERIKANAN</p> <p>I. Persyaratan Produk Segar II. Persyaratan Produk Beku III. Persyaratan Produk yang Dilelehkan IV. Persyaratan Produk Olahan V. Persyaratan mengenai Parasit</p>
Lampiran 5	<p>MONITORING DAN PENGAWASAN PRODUKSI</p> <p>I. Monitoring II. Pengecekan</p>

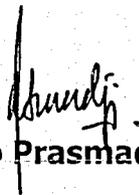
LAMPIRAN	PERIHAL
Lampiran 6	PENGEPAKAN DAN PELABELAN
Lampiran 7	PENYIMPANAN DAN PENGANGKUTAN

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN,

Ttd

ROKHMİN DAHURI

Disalin sesuai dengan aslinya
Kepala Biro Hukum dan Organisasi


Narmoko Prasmadji

Lampiran 1
Keputusan Menteri Kelautan dan
Perikanan
Nomor : KEP.21/MEN/2004
tentang Sistem Pengawasan dan
Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk
Pasar Uni Eropa

PERSYARATAN KAPAL PENANGKAP IKAN

I. Persyaratan disain dan peralatan

1. Persyaratan minimal untuk kapal penangkap ikan:

- a. Mempunyai geladak atau dek untuk penerimaan dan penanganan yang dirancang dan ditata sedemikian rupa sehingga cukup luas untuk melakukan penanganan, penampungan dan pemisahan setiap hasil tangkapan; mudah dibersihkan serta melindungi produk dari sinar matahari dan sumber kotoran atau kontaminasi;
- b. Sistem pemindahan hasil tangkapan dari tempat penerimaan ke tempat penanganan harus memenuhi persyaratan higienis;
- c. Tempat penanganan untuk preparasi hasil tangkapan harus cukup luas dan memenuhi persyaratan higienis. Ruang tersebut harus dirancang dan ditata sedemikian rupa untuk mencegah kontaminasi terhadap produk;
- d. Tempat penyimpanan produk akhir harus cukup luas dan dirancang sedemikian rupa agar mudah dibersihkan;
- e. Apabila dilakukan penanganan limbah, maka limbah tersebut harus ditampung di tempat pembuangan khusus;
- f. Tempat untuk penyimpanan bahan pengepak harus terpisah dari tempat penanganan;
- g. Mempunyai peralatan khusus yang kedap air untuk membuang limbah atau secara langsung dibuang ke laut;
- h. Mempunyai tempat penampungan air untuk keperluan penanganan hasil tangkapan;
- i. Mempunyai ruang ganti, tempat cuci tangan, dan toilet dalam jumlah yang cukup. Toilet tidak boleh berhubungan langsung ke tempat penanganan dan penyimpanan hasil tangkapan. Tempat cuci tangan harus dilengkapi dengan keran air mengalir, sabun dan pengering tangan.

2. Ruang yang digunakan untuk penanganan atau pembekuan hasil perikanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Lantai tidak boleh licin, mudah dibersihkan dan dilengkapi dengan sistem pembuangan air. Penempatan peralatan tidak boleh menghalangi pembersihan limbah padat dan aliran limbah cair.

- b. Dinding dan langit-langit mudah dibersihkan terutama bila terdapat pipa-pipa, aliran listrik atau kabel listrik;
 - c. Penempatan dan penggunaan mesin hidrolik harus ditata sedemikian rupa untuk mencegah kemungkinan terjadinya kebocoran minyak yang dapat mengkontaminasi produk;
 - d. Mempunyai ventilasi dan/atau sirkulasi udara yang cukup untuk mencegah terjadinya kondensasi;
 - e. Mempunyai penerangan yang cukup;
 - f. Mempunyai peralatan untuk pembersihan dan sanitasi;
 - g. Mempunyai peralatan untuk mencuci tangan dengan kran yang tidak dioperasikan dengan tangan serta menggunakan pengering sekali pakai.
3. Peralatan dan perkakas seperti meja pemotong, wadah, ban berjalan, mesin pembuangan isi perut atau mesin pemfiletan harus tahan karat, mudah dibersihkan dan dirawat.
 4. Kapal penangkap ikan yang membekukan produk harus:
 - a. Mempunyai peralatan pembekuan yang cukup memadai untuk menurunkan suhu secara cepat agar tercapai suhu pusat yang sesuai dengan spesifikasi yang tercantum dalam ketentuan;
 - b. Mempunyai peralatan pembekuan yang cukup memadai untuk menyimpan hasil perikanan dengan suhu sesuai ketentuan.
 - c. Ruang penyimpanan harus dilengkapi dengan sistem pencatatan suhu sehingga dapat dengan mudah dilihat.
- II. Persyaratan higiene terhadap penanganan di kapal dan penyimpanan hasil perikanan.
1. Penanggung jawab penanganan di kapal harus bertanggung jawab dalam menerapkan cara berproduksi yang baik. Penanggung jawab tersebut harus mempunyai kewenangan untuk menjamin bahwa persyaratan-persyaratan yang tercantum dalam ketentuan ini diterapkan; menyediakan program pengawasan bagi pengawas untuk tujuan pemeriksaan di atas kapal dan menyediakan lembaran catatan yang meliputi lembaran komentar pemeriksa dan pencatatan suhu.
 2. Kondisi umum higiene tempat dan peralatan harus sesuai dengan ketentuan seperti yang tercantum pada Lampiran 3, bagian II A.