



PERATURAN  
MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 7/PERMEN-KP/2019  
TENTANG  
PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN SERTIFIKAT CARA  
PENANGANAN IKAN YANG BAIK

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 14 ayat (5) Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan dan Pasal 88 Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik, perlu menetapkan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik;

Mengingat : 1. 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 (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 154, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5073);

2. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 181, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5726);
3. Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 90, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6215);
4. Peraturan Presiden Nomor 7 Tahun 2015 tentang Organisasi Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 8);
5. Peraturan Presiden Nomor 63 Tahun 2015 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 111), sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Presiden Nomor 2 Tahun 2017 tentang Perubahan atas Peraturan Presiden Nomor 63 Tahun 2015 tentang Kementerian Kelautan dan Perikanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 5);
6. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 6/PERMEN-KP/2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 220), sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 7/PERMEN-KP/2018 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 6/PERMEN-KP/2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kelautan dan Perikanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 617);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN TENTANG PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN SERTIFIKAT CARA PENANGANAN IKAN YANG BAIK.

BAB I  
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Menteri ini yang dimaksud dengan:

1. Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik adalah sertifikat yang diberikan kepada kapal penangkap ikan dan/atau kapal pengangkut ikan yang menyatakan bahwa kapal tersebut telah memenuhi persyaratan Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan.
2. Pengendalian Mutu adalah semua kegiatan yang meliputi inspeksi, surveilan, dan pengambilan contoh dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan.
3. Penangkapan Ikan adalah kegiatan untuk memperoleh Ikan di perairan yang tidak dalam keadaan dibudidayakan dengan alat dan cara yang mengedepankan asas keberlanjutan dan kelestarian, termasuk kegiatan yang menggunakan kapal untuk memuat, mengangkut, menyimpan, mendinginkan, menangani, mengolah, dan/atau mengawetkannya.
4. Pengolahan Ikan adalah rangkaian kegiatan dan/atau perlakuan dari bahan baku sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia.
5. Cara Penanganan Ikan yang Baik adalah pedoman dan tata cara penanganan ikan hasil tangkapan, termasuk pembongkaran dari kapal yang baik untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil penangkapan.
6. Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.
7. Inspektur Mutu adalah pegawai negeri sipil yang diangkat oleh Menteri atau Pejabat yang ditunjuk untuk melakukan Pengendalian Mutu.

8. Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik atau *Online Single Submission* yang selanjutnya disingkat OSS adalah perizinan berusaha yang diterbitkan oleh Lembaga OSS untuk dan atas nama menteri, pimpinan lembaga, gubernur, atau bupati/wali kota kepada Pelaku Usaha melalui sistem elektronik yang terintegrasi.
9. Pelaku Usaha adalah perseorangan atau non perseorangan yang melakukan usaha dan/atau kegiatan pada bidang tertentu.
10. Nomor Induk Berusaha yang selanjutnya disingkat NIB adalah identitas Pelaku Usaha yang diterbitkan oleh Lembaga OSS setelah Pelaku Usaha melakukan Pendaftaran.
11. Menteri adalah menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kelautan dan perikanan.
12. Direktur Jenderal adalah direktur jenderal yang melaksanakan tugas teknis di bidang perikanan tangkap.

#### Pasal 2

Ruang lingkup Peraturan Menteri ini meliputi:

- a. persyaratan Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan;
- b. layanan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik;
- c. monitoring, evaluasi, dan surveilan; dan
- d. pembinaan dan pelaporan.

#### BAB II

#### PERSYARATAN PENGENDALIAN MUTU PADA KEGIATAN PENANGKAPAN IKAN

#### Pasal 3

- (1) Persyaratan Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan di kapal perikanan meliputi:
  - a. pembongkaran Ikan;
  - b. standar fasilitas penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal perikanan; dan

- c. standar prosedur penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal perikanan.
- (2) Kapal perikanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi kapal penangkap Ikan dan kapal pengangkut Ikan.

#### Pasal 4

Pembongkaran Ikan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) huruf a dilakukan dengan persyaratan:

- a. di pelabuhan perikanan yang ditetapkan atau pelabuhan lainnya sebagaimana tercantum dalam surat izin penangkapan ikan, surat izin kapal pengangkut ikan, atau tanda daftar kapal perikanan untuk nelayan kecil;
- b. dilakukan dengan hati-hati, bersih, cepat, dingin, dan terhindar dari paparan sinar matahari langsung;
- c. Ikan diletakkan di tempat/wadah penampung yang bersih, memenuhi persyaratan rantai dingin, tidak merusak Ikan, dan melindungi Ikan dari kontaminasi pada saat dan setelah pembongkaran;
- d. perlengkapan yang dipakai pada saat pembongkaran Ikan dalam kondisi baik, bersih, dan tidak mengakibatkan kontaminasi pada Ikan; dan
- e. Ikan ditempatkan pada alat pengangkut yang dapat mempertahankan suhu sesuai dengan yang dipersyaratkan, serta tidak mengkontaminasi Ikan.

#### Pasal 5

Standar fasilitas penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) huruf b, meliputi:

- a. konstruksi kapal perikanan didesain agar mencegah masuknya serangga, tikus, dan binatang pengganggu lainnya;
- b. konstruksi kapal perikanan didesain agar mencegah kontaminasi terhadap Ikan dari air kotor, limbah, bahan bakar minyak, pelumas, asap, dan bahan-bahan berbahaya lainnya;

- c. konstruksi dan tata letak palka Ikan didesain agar mudah dibersihkan dan palka Ikan tidak digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan bakar minyak atau bahan lain yang berpotensi menjadi kontaminan;
- d. tata letak dan desain alur proses di kapal perikanan diatur agar tidak menyebabkan kontaminasi silang;
- e. permukaan yang kontak langsung dengan Ikan terbuat dari bahan yang kedap air, tidak merusak kondisi fisik Ikan, tidak korosif, dan mudah dibersihkan;
- f. palka Ikan harus dilengkapi dengan alat pencatat/perekam suhu otomatis yang ditempatkan pada tempat yang mudah dibaca atau dalam hal tidak terdapat alat pencatat/perekam suhu otomatis, dilakukan pengukuran dan pencatatan suhu secara periodik setiap 2 (dua) jam; dan
- g. kapal perikanan yang melakukan kegiatan Penangkapan Ikan:
  - 1. tidak melakukan pembekuan Ikan harus memiliki fasilitas untuk mendinginkan Ikan dengan suhu titik leleh es; atau
  - 2. melakukan pembekuan Ikan harus memiliki fasilitas yang mampu menurunkan suhu secara cepat sehingga mencapai suhu pusat Ikan sama atau kurang dari  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
- h. peralatan dan wadah yang digunakan terbuat dari bahan yang tidak korosif, bahan pelapis tidak menyebabkan kontaminasi, kedap air, tidak merusak kondisi fisik Ikan, dan mudah dibersihkan;
- i. tersedia tempat penampungan sampah/limbah dengan jumlah yang cukup;
- j. tersedia fasilitas kebersihan personal yang dilengkapi dengan sarana pembilasan, sabun, dan desinfektan; dan
- k. toilet pada kapal perikanan tidak berada di dekat tempat penanganan dan penyimpanan Ikan.

## Pasal 6

Standar prosedur penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) huruf c, meliputi:

- a. penanganan dan penyimpanan Ikan dilakukan dengan hati-hati, bersih, cepat, dan dingin;
- b. penanganan dan penyimpanan Ikan harus memenuhi persyaratan sanitasi dan higienis, yaitu:
  1. memiliki air dan es yang memenuhi standar air bersih dalam jumlah yang cukup serta ditempatkan pada tempat yang layak dan tidak terkontaminasi;
  2. peralatan dan wadah yang kontak langsung dengan Ikan dicuci dan disanitasi sebelum dan sesudah digunakan;
  3. peralatan kebersihan tersedia dan dalam jumlah yang memadai;
  4. ruang yang digunakan untuk pembongkaran dan pemuatan Ikan dipelihara kebersihan dan sanitasinya;
  5. bahan kimia, bahan pembersih, dan bahan pengemas ditempatkan dalam tempat khusus;
  6. penanganan sampah/limbah dilakukan dengan baik;
  7. tidak terdapat binatang pengerat, serangga, dan binatang lainnya di sekitar ruangan kapal, terutama pada ruangan yang langsung berhubungan dengan Ikan; dan
  8. terdapat program pengendalian hama (*pest control*) yang efektif pada kapal perikanan;
- c. kapal perikanan yang tidak membekukan ikan dengan:
  1. penyimpanan lebih dari 24 (dua puluh empat) jam:
    - a) harus mampu mendinginkan dan mempertahankan suhu pusat Ikan dengan suhu titik leleh es; atau

- b) dalam hal pendinginan dilakukan dengan air laut bersih dingin, pendinginan harus menjamin kondisi suhu air pada palka berisi Ikan mencapai kurang dari atau sama dengan 3°C dalam jangka waktu 6 (enam) jam setelah Ikan dimasukkan dalam palka Ikan dan mencapai 0°C dalam jangka waktu 16 (enam belas) jam;
- 2. penyimpanan kurang dari atau sama dengan 24 (dua puluh empat) jam:
  - a) harus mampu mendinginkan Ikan pada suhu pusat 4°C dalam jangka waktu paling lama 3 (tiga) jam sejak Ikan ditangkap/dipanen; dan
  - b) harus mampu mempertahankan suhu pusat Ikan paling tinggi 4°C;
- d. kapal perikanan yang melakukan kegiatan pembekuan Ikan harus mampu membekukan Ikan secara cepat dan mempertahankan suhu pusat Ikan paling tinggi atau sama dengan -18°C;
- e. terdapat dokumen:
  - 1. prosedur operasional standar penanganan dan penyimpanan Ikan yang baik untuk kapal perikanan;
  - 2. rekaman pengontrolan suhu pembekuan dan penyimpanan beku; dan
  - 3. rekaman pelaksanaan prosedur operasional standar penanganan dan penyimpanan Ikan untuk kapal perikanan;
- f. awak kapal yang sedang bertugas menangani Ikan:
  - 1. menggunakan pakaian kerja yang lengkap dan bersih;
  - 2. tidak diperbolehkan merokok, meludah, makan, dan minum selama menangani Ikan;
  - 3. tidak dalam keadaan sakit; dan
  - 4. diperiksa kesehatannya secara rutin;

- g. terdapat paling sedikit 1 (satu) orang awak kapal perikanan yang memiliki sertifikat keterampilan penanganan ikan.

#### Pasal 7

Ketentuan lebih lanjut mengenai persyaratan Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan di kapal perikanan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4, Pasal 5, dan Pasal 6 di atur dengan Peraturan Direktur Jenderal.

### BAB III

#### LAYANAN SERTIFIKAT

#### CARA PENANGANAN IKAN YANG BAIK

#### Pasal 8

Setiap kapal perikanan yang telah menerapkan persyaratan Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4, Pasal 5, dan Pasal 6 dapat diterbitkan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik.

#### Pasal 9

- (1) Menteri menerbitkan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik.
- (2) Menteri mendelegasikan kewenangan penerbitan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik kepada Direktur Jenderal.
- (3) Penerbitan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dalam pelaksanaannya dilakukan oleh:
  - a. kepala pelabuhan perikanan yang merupakan unit pelaksana teknis Kementerian Kelautan dan Perikanan; dan
  - b. kepala pelabuhan perikanan yang merupakan unit pelaksana teknis daerah provinsi yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perikanan.

- (4) Layanan penerbitan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik diberikan kepada Pelaku Usaha yang telah memperoleh NIB.

#### Pasal 10

- (1) Pelaku Usaha sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (4) terdiri atas:
  - a. Pelaku Usaha perseorangan; dan
  - b. Pelaku Usaha nonperseorangan.
- (2) Pelaku Usaha nonperseorangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b terdiri dari:
  - a. perseroan terbatas;
  - b. perusahaan umum;
  - c. perusahaan umum daerah;
  - d. koperasi;
  - e. persekutuan komanditer;
  - f. persekutuan firma; dan
  - g. persekutuan perdata.

#### Pasal 11

- (1) Setiap Pelaku Usaha untuk mendapatkan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik harus mengajukan permohonan secara tertulis kepada Kepala Pelabuhan Perikanan, dengan melampirkan persyaratan sebagai berikut:
  - a. fotokopi surat izin penangkapan ikan, surat izin kapal pengangkut ikan, atau tanda daftar kapal perikanan untuk nelayan kecil;
  - b. fotokopi sertifikat keterampilan penanganan ikan; dan
  - c. surat kesediaan dilakukan inspeksi Pengendalian Mutu.
- (2) Bentuk dan format permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

Pasal 12

- (1) Berdasarkan permohonan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 11 ayat (1), Kepala Pelabuhan Perikanan melakukan pemeriksaan kelengkapan dan kebenaran dokumen persyaratan, sejak diterimanya permohonan secara lengkap yang hasilnya berupa persetujuan atau penolakan.
- (2) Dalam hal permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) disetujui, Kepala Pelabuhan Perikanan menugaskan Inspektur Mutu, Pengelola Produksi Perikanan Tangkap, dan/atau Asisten Pengelola Produksi Perikanan Tangkap untuk melakukan inspeksi Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan.
- (3) Inspeksi Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) meliputi:
  - a. inspeksi pembongkaran Ikan;
  - b. inspeksi standar fasilitas penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal perikanan; dan
  - c. inspeksi standar prosedur penanganan dan penyimpanan Ikan di kapal perikanan.
- (4) Dalam melakukan inspeksi pembongkaran Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf a, dilakukan pengambilan contoh Ikan untuk dilakukan penilaian organolaptik.
- (5) Inspektur Mutu, Pengelola Produksi Perikanan Tangkap, dan/atau Asisten Pengelola Produksi Perikanan Tangkap menyampaikan laporan hasil inspeksi Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) kepada Kepala Pelabuhan Perikanan, yang hasilnya berupa rekomendasi bahwa hasil inspeksi telah memenuhi atau tidak memenuhi persyaratan Pengendalian Mutu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4, Pasal 5, dan Pasal 6.
- (6) Dalam hal hasil inspeksi telah memenuhi persyaratan Pengendalian Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (5), Kepala Pelabuhan Perikanan menerbitkan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik.

- (7) Dalam hal permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditolak atau hasil inspeksi tidak memenuhi persyaratan Pengendalian Mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (5), Kepala Pelabuhan Perikanan menerbitkan surat penolakan, disertai dengan alasan.
- (8) Proses penerimaan permohonan sampai dengan penerbitan atau penolakan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik dilakukan dalam jangka waktu paling lama 10 (sepuluh) hari kerja.
- (9) Bentuk dan format laporan hasil inspeksi Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan sebagaimana dimaksud pada ayat (5), tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.
- (10) Bentuk dan format Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik sebagaimana dimaksud pada ayat (6), tercantum dalam Lampiran III yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

#### Pasal 13

Ketentuan lebih lanjut mengenai tata cara inspeksi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (3) diatur dengan Peraturan Direktur Jenderal.

#### Pasal 14

- (1) Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik yang diterbitkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (6) dinotifikasi ke dalam sistem OSS.
- (2) Permohonan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik yang ditolak sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (7) dinotifikasi ke dalam sistem OSS.

#### Pasal 15

Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik berlaku selama 2 (dua) tahun sejak tanggal diterbitkan.

Pasal 16

- (1) Setiap kapal perikanan yang telah memiliki Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik wajib menerapkan persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4, Pasal 5, dan Pasal 6.
- (2) Setiap kapal perikanan yang telah memiliki Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik dan melakukan kegiatan Pengolahan Ikan dan pembekuan atau Pengolahan Ikan dan penyimpanan beku di kapal perikanan harus menerapkan prinsip *hazard analysis critical control point*.

BAB IV

MONITORING, EVALUASI, DAN SURVEILAN

Pasal 17

- (1) Direktur Jenderal melakukan monitoring, evaluasi, dan surveilan terhadap pelaksanaan sertifikasi Cara Penanganan Ikan yang Baik.
- (2) Monitoring dan evaluasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan terhadap pelaksanaan Sertifikasi Cara Penanganan Ikan yang Baik.
- (3) Surveilan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan dalam rangka penilaian kesesuaian terhadap pelaksanaan persyaratan Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan di kapal perikanan kepada kapal perikanan yang telah memiliki Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik.
- (4) Surveilan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dalam pelaksanaannya dilakukan oleh Inspektur Mutu, Pengelola Produksi Perikanan Tangkap, dan/atau Asisten Pengelola Produksi Perikanan Tangkap.
- (5) Monitoring, evaluasi, dan surveilan dilaksanakan secara periodik paling sedikit 1 (satu) kali dalam 1 (satu) tahun.

Pasal 18

- (1) Berdasarkan hasil surveilan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (3), Inspektur Mutu, Pengelola Produksi Perikanan Tangkap, dan/atau Asisten Pengelola Produksi Perikanan Tangkap melaporkan kepada Kepala Pelabuhan Perikanan.
- (2) Laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) memuat:
  - a. pelaksanaan surveilan; dan
  - b. kesesuaian/ketidaksesuaian pelaksanaan persyaratan Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan di kapal perikanan.

Pasal 19

- (1) Berdasarkan laporan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 18 ayat (1), dalam hal terdapat ketidaksesuaian pelaksanaan persyaratan Pengendalian Mutu pada kegiatan Penangkapan Ikan, Kepala Pelabuhan Perikanan mengenakan sanksi administratif.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri dari:
  - a. peringatan tertulis;
  - b. pembekuan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik; dan
  - c. pencabutan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik.
- (3) Sanksi administratif berupa peringatan tertulis sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a dikenakan sebanyak 1 (satu) kali dalam jangka waktu 1 (satu) bulan.
- (4) Sanksi administratif berupa pembekuan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf b dikenakan selama 1 (satu) bulan apabila sampai dengan berakhirnya peringatan tertulis tidak memenuhi kewajiban sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (1).

- (5) Pencabutan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf c dikenakan dalam hal jangka waktu pembekuan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik telah berakhir dan tidak memenuhi kewajiban sebagaimana dimaksud dalam Pasal 16 ayat (1).

#### Pasal 20

Kepala Pelabuhan Perikanan melakukan notifikasi ke dalam sistem OSS terhadap pencabutan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 19 ayat (5).

### BAB V

#### PEMBINAAN DAN PELAPORAN

#### Pasal 21

- (1) Direktur Jenderal melakukan pembinaan terhadap pelaksanaan sertifikasi Cara Penanganan Ikan yang Baik.
- (2) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
  - a. pelatihan;
  - b. bimbingan teknis;
  - c. sosialisasi; dan
  - d. kegiatan lain yang mendukung pelaksanaan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik.

#### Pasal 22

- (1) Kepala Pelabuhan Perikanan menyampaikan laporan pelaksanaan Sertifikasi Cara Penanganan Ikan yang Baik secara tertulis kepada Direktur Jenderal setiap bulan.
- (2) Laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) memuat:
  - a. jumlah kapal perikanan yang dilakukan inspeksi;
  - b. jumlah Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik yang diterbitkan, nama kapal perikanan, dan jenis kapal perikanan; dan

- c. jumlah Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik yang dibekukan dan dicabut.

## BAB VI KETENTUAN PERALIHAN

### Pasal 23

- (1) Dalam hal di pelabuhan perikanan belum terdapat Inspektur Mutu, Pengelola Produksi Perikanan Tangkap, atau Asisten Pengelola Produksi Perikanan Tangkap, pelaksanaan inspeksi dilakukan oleh petugas yang ditunjuk oleh Direktur Jenderal.
- (2) Penunjukan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), untuk petugas di pelabuhan perikanan yang merupakan unit pelaksana teknis daerah provinsi yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang perikanan dilakukan berdasarkan usulan dari perangkat daerah yang membidangi perikanan.

### Pasal 24

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku, terhadap:

- a. Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik yang telah diterbitkan sebelum Peraturan Menteri ini mulai berlaku, dinyatakan tetap berlaku sampai dengan habis masa berlakunya; dan
- b. permohonan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik yang telah disampaikan dan dinyatakan lengkap sebelum Peraturan Menteri ini mulai berlaku, diproses berdasarkan persyaratan dan tata cara sebagaimana di atur dalam Peraturan Direktur Jenderal Perikanan Tangkap Nomor 84/PER-DJPT/2013 tentang Sertifikasi Cara Penanganan Ikan yang Baik pada Kapal Penangkap Ikan dan Kapal Pengangkut Ikan.

BAB VIII  
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 25

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku:

- a. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan, khusus yang terkait dengan Cara Penanganan Ikan yang Baik; dan
  - b. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi, khusus yang terkait dengan Cara Penanganan Ikan yang Baik,
- dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

Pasal 26

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 6 Maret 2019

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SUSI PUDJIASTUTI

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal 14 Maret 2019  
DIREKTUR JENDERAL  
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

WIDODO EKATJAHJANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA NOMOR 275 TAHUN 2019

Salinan sesuai dengan aslinya  
dari Biro Hukum dan Organisasi,



LAMPIRAN I  
PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 7/PERMEN-KP/2019  
TENTANG  
PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN  
SERTIFIKAT CARA PENANGANAN IKAN YANG BAIK

PERMOHONAN

Nomor : .....  
Lampiran : .....  
Hal : Permohonan Sertifikat Cara Penanganan  
Ikan yang Baik

Yth.  
Kepala Pelabuhan Perikanan.....  
di ....

Bersama ini kami mengajukan permohonan penerbitan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik untuk kapal .....(sebutkan nama kapal). Guna keperluan tersebut, bersama ini kami lampirkan dokumen persyaratan sebagai berikut:

1. fotokopi surat izin penangkapan ikan, surat izin kapal pengangkut ikan, atau tanda daftar kapal perikanan untuk nelayan kecil;
2. fotokopi sertifikat keterampilan penanganan ikan; dan
3. surat kesediaan dilakukan inspeksi pengendalian mutu.

Selanjutnya kami bersedia mengikuti dan mematuhi ketentuan yang berlaku dalam proses penilaian sertifikasi Cara Penanganan Ikan yang Baik.

Atas perhatian dan kerja sama Saudara, diucapkan terima kasih.

Pemohon,

*ttd*

(Nama lengkap)

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN  
REPUBLIK INDONESIA,

*ttd.*

SUSI PUDJIASTUTI

Salinan sesuai dengan aslinya  
Kepala Biro Hukum dan Organisasi,



Timi Martini

LAMPIRAN II  
PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 7/PERMEN-KP/2019  
TENTANG  
PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN  
SERTIFIKAT CARA PENANGANAN IKAN YANG BAIK

KOP PELABUHAN PERIKANAN

LAPORAN  
HASIL INSPEKSI PENGENDALIAN MUTU  
PADA KEGIATAN PENANGKAPAN IKAN

Nomor:.....

Dengan ini kami laporkan bahwa:

Nama Kapal :  
Nomor SIPI/SIKPI/TDKP\*) :  
Ukuran Kapal :  
Nama Pemilik :

telah dilakukan inspeksi pengendalian mutu pada kegiatan penangkapan ikan pada hari ....., tanggal ....., di Pelabuhan Perikanan ....., dengan hasil penilaian bahwa kapal tersebut di atas *telah memenuhi persyaratan/belum memenuhi persyaratan, sehingga dapat/belum dapat diterbitkan Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik\**). Adapun hasil inspeksi pengendalian mutu pada kegiatan penangkapan ikan sebagaimana terlampir.

Atas perhatian Saudara, kami mengucapkan terima kasih.

....., [tanggal] [bulan] [tahun]  
Inspektur Mutu/Pengelola Produksi  
Perikanan Tangkap/Asisten  
Pengelola Produksi Perikanan  
Tangkap\*)

Nama.....

Keterangan:

\*) Coret yang tidak perlu

	<b>NAMA PELABUHAN PERIKANAN</b>
	Alamat:
<b>HASIL INSPEKSI PENGENDALIAN MUTU PADA KEGIATAN PENANGKAPAN IKAN</b>	

1.	Jenis Kapal Perikanan	:	Penangkap/Pengangkut )*
2.	Fasilitas Pembekuan	:	Dengan Alat Pembeku ( <i>Freezer Fishing Vessel</i> ) / Tanpa Alat Pembeku ( <i>Non Freezer Fishing Vessel</i> )*
3.	Nama Kapal Perikanan	:	
4.	Nama Pemilik	:	
5.	Nama Nakhoda	:	
6.	Jumlah ABK	:	
7.	Ukuran Kapal (GT)	:	
8.	Alat Tangkap	:	
9.	Daerah Penangkapan	:	
10.	Data logistik (ton)	:	
	- BBM	:	
	- Es	:	
	- Air	:	
11.	Lama operasi penangkapan	:	
12.	Tanggal Inspeksi	:	

13. Ikan Hasil Tangkapan

No.	Jenis Ikan	Segar				Beku			
		Berat (kg)	Suhu (°C)	Suhu palka (°C)	Nilai Organo leptik	Berat (kg)	Suhu (°C)	Suhu palka (°C)	Nilai Organo leptik
a.									
b.									
c.									
d.									
e.									
14.	Hasil Inspeksi:				Uraian temuan:				
	a. pembongkaran ikan				a.				
	b. standar fasilitas penanganan dan penyimpanan ikan di kapal perikanan				b.				
	c. standar prosedur penanganan dan penyimpanan ikan di kapal perikanan				c.				

Nakhoda Kapal	Inspektur Mutu/Pengelola Produksi Perikanan Tangkap/Asisten Pengelola Produksi Perikanan Tangkap*)
(.....)	 (.....)

Keterangan:

\*) Coret yang tidak perlu

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SUSI PUDJIASTUTI



Salinan sesuai dengan aslinya  
Kantor Biro Hukum dan Organisasi,

Timi Agustini

LAMPIRAN III  
PERATURAN MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 7/PERMEN-KP/2019  
TENTANG  
PERSYARATAN DAN TATA CARA PENERBITAN  
SERTIFIKAT CARA PENANGANAN IKAN YANG BAIK

KOP PELABUHAN PERIKANAN

**SERTIFIKAT CARA PENANGANAN IKAN YANG BAIK**  
***Good Handling Practices Certificate***

**NOMOR:**

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan dan hasil inspeksi  
*Based on Government Regulation Number 57 of 2015 on Quality Assurance System and Safety of Fishery Products and Increasing Value Added Products of Fishery Products and inspection*

menetapkan bahwa  
*hereby certifies that*

Kapal Perikanan :  
*Fishing Vessel*

Alamat :  
*Address*

Jenis produk :  
*Commodity*

Dinyatakan telah memenuhi persyaratan Cara Penanganan Ikan yang Baik  
*Is declared to have fulfilled in Good Handling Practice requirements*

Sertifikat ini berlaku selama 2 (dua) tahun sejak tanggal diterbitkan.  
*This certificate is valid for 2 (two) years after issued date.*

Diterbitkan di : .....

*Issued in*

Pada tanggal : .....

*Date*

**Kepala Pelabuhan Perikanan,**  
***Head of Fishing Port,***

.....

MENTERI KELAUTAN DAN PERIKANAN  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

SUSI PUDJIASTUTI

Salinan sesuai dengan aslinya  
Kantor Biro Hukum dan Organisasi,

Timi Agustini

