

# Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yogyakarta

Jl. Kenanga, No.26 Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta 55281 0274489390

[kkp.go.id/stasiunkipmyogyakarta](http://kkp.go.id/stasiunkipmyogyakarta)



Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia / Badan Pengendalian

**serinkasi Penjangkauan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan / Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan / Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yogyakarta**

No. SK :

Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yogyakarta

## Persyaratan

1. a. Nomor Induk Berusaha (NIB);
2. b. Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP);
3. c. SIUP;
4. d. Panduan Mutu yang telah di validasi; dan
5. e. Rekaman Audit Internal.

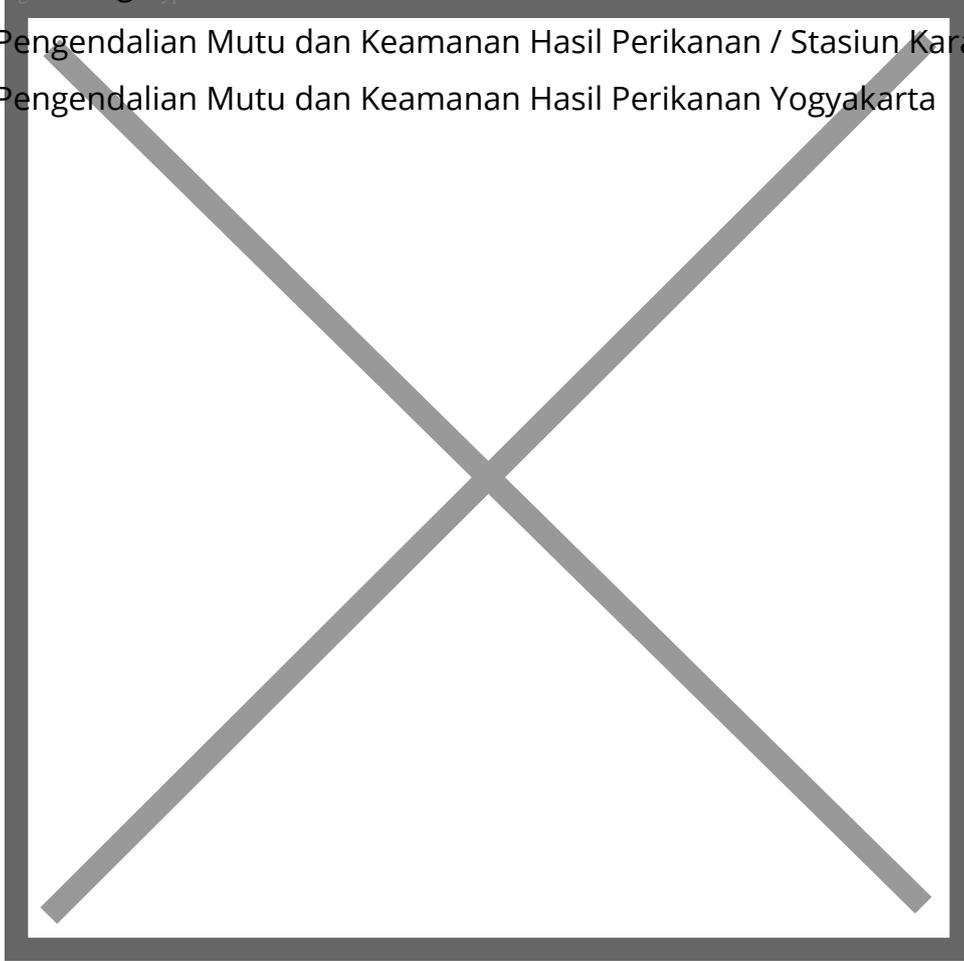
## Sistem, Mekanisme dan Prosedur

# Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yogyakarta

Jl. Kenanga, No.26 Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta 55281 0274489390

[kcp.go.id/stasiunkipmyogyakarta](http://kcp.go.id/stasiunkipmyogyakarta)

Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia / Badan Pengendalian dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan / Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan / Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yogyakarta



1. a. UPI membuat surat permohonan penerbitan sertifikat HACCP;
2. b. Melakukan evaluasi kelengkapan dan kebenaran dokumen permohonan;
3. c. Melakukan perencanaan inspeksi UPI berdasarkan permohonan UPI;
4. d. Menugaskan Tim Inspektur Mutu untuk melaksanakan inspeksi lapangan;
5. e. Melakukan desk audit, inspeksi lapang dan membuat laporan hasil inspeksi;
6. f. Melakukan pemeriksaan kelengkapan berkas laporan hasil inspeksi;
7. g. Melakukan evaluasi hasil inspeksi oleh Tim Teknis;
8. h. Memberikan rekomendasi penilaian berdasarkan evaluasi hasil inspeksi;
9. i. Menyiapkan rancangan dan verifikasi sertifikat penerapan HACCP;
10. j. Melakukan verifikasi hasil evaluasi tim teknis dan rancangan sertifikat penerapan HACCP;
11. k. Menandatangani Sertifikat Penerapan HACCP atau Surat Penolakan Penerbitan disertai dengan alasan;
12. l. Menyampaikan notifikasi penerbitan atau penolakan penerbitan Sertifikat Penerapan HACCP ke OSS;
13. m. Mengirimkan sertifikat penerapan HACCP atau Surat Penolakan ke UPI; dan
14. n. Masa berlaku sertifikat penerapan HACCP adalah 2 tahun dan dapat diperpanjang untuk jangka

# Stasiun Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yogyakarta

Jl. Kenanga, No.26 Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta 55281 0274489390

[kkp.go.id/stasiunkipmyogyakarta](http://kkp.go.id/stasiunkipmyogyakarta)



Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia / Badan Pengendalian

**Waktu Penyelesaian** dan Pengawasan Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan / Karantina Ikan,

10 Hari Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan / Stasiun Karantina Ikan,  
Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Yogyakarta  
10 hari 1 jam 30 menit (jam kerja)

## Biaya / Tarif

Tidak dipungut biaya

## Produk Pelayanan

1. Sertifikat Penerapan PMMT/ HACCP

## Pengaduan Layanan

- a. Pengelolaan keluhan, pengaduan, saran dan masukan dapat disampaikan secara langsung dan/atau melalui surat kepada : Petugas Pengelola Keluhan/Pengaduan. Alamat Kantor : Stasiun KIPM Yogyakarta, Jalan Kenanga No 26 Maguwoharjo, Depok, Sleman, Yogyakarta Melalui Layanan Pengaduan pada web BKIPM ([kkp.go.id/stasiun\\_kipmyogyakarta](http://kkp.go.id/stasiun_kipmyogyakarta)) atau [lapor.go.id](http://lapor.go.id) Telp. (0274) 489390 atau 08139143 Kotak saran/pengaduan di ruang pelayanan dan email: [pengaduan.skipmyogyakarta1@kkp.go.id](mailto:pengaduan.skipmyogyakarta1@kkp.go.id).
- b. Penanganan pengaduan melalui media tersebut akan ditindaklanjuti oleh tim pengaduan dengan tahapan sebagai berikut: cek administrasi cek data dan/atau lapangan koordinasi internal/eksternal, dan koordinasi instansi terkait
- c. Responsif pengaduan paling lambat 2 (dua) hari kerja sejak diterimanya pengaduan
- d. Penyelesaian pengaduan sesuai dengan kondisi dan permasalahan yang ada