



RAPAT TINDAK LANJUT HASIL AUDIT DAN REKOMENDASI AUDIT DG – SANTE (3 – 12 MARET 2020)

18 Juni 2020

**PUSAT PENGENDALIAN MUTU
BKIPM - KKP**



RUANG LINGKUP



Pelaksanaan audit DG SANTE



Penyampaian Hasil Audit dan Batas waktu Tindak Lanjut Rekomendasi

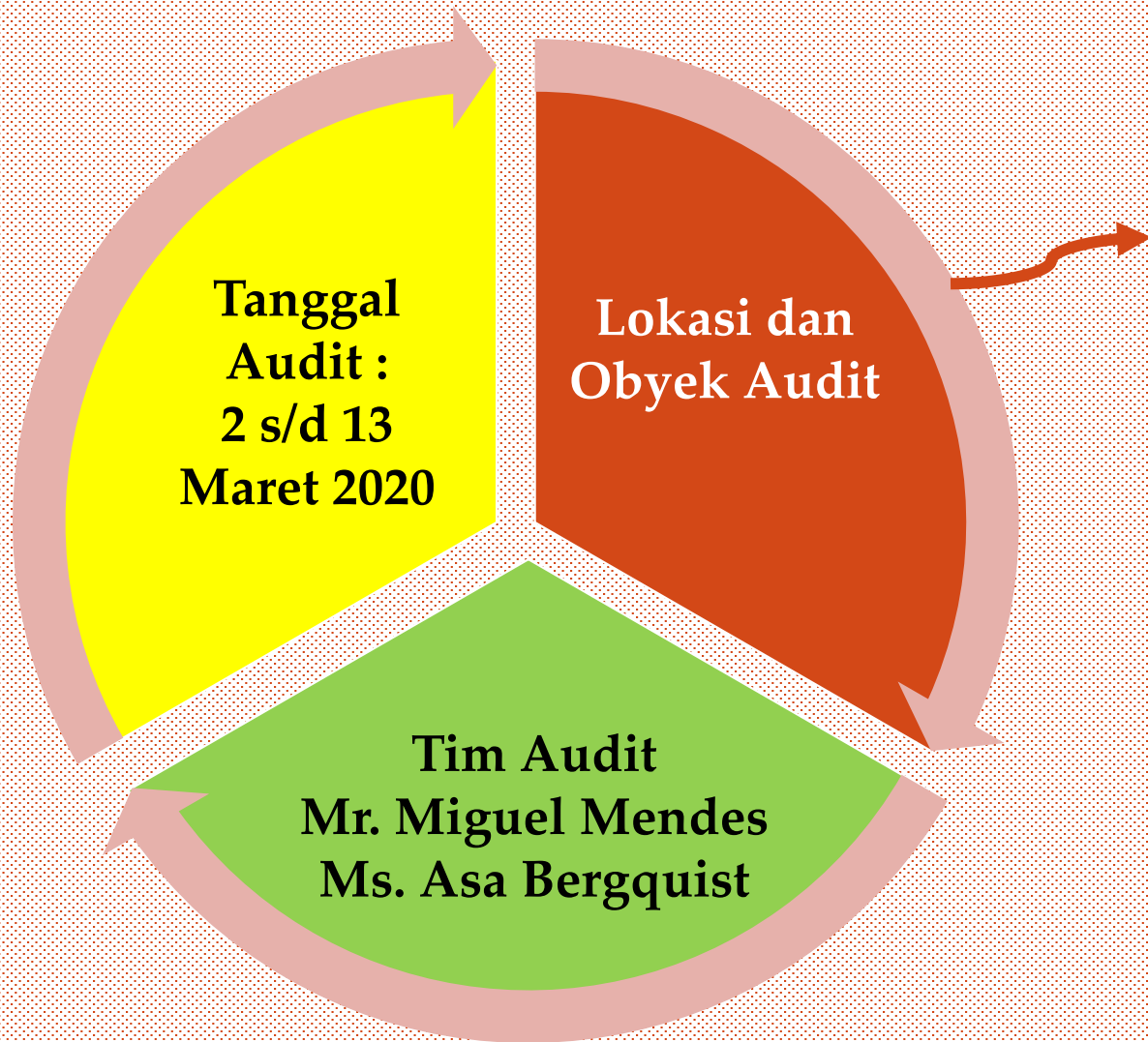


Rekomendasi/Temuan Hasil Audit UE 2020 (Level Hulu) dan Rencana Tindak Lanjut



Komitmen Tindak Lanjut

PELAKSANAAN AUDIT DG SANTE



- Lokasi :
Jakarta, Bali, Sulawesi Utara, Lampung
- Otoritas Kompeten (Pusat) :
 - ✓ BKIPM
 - ✓ DJPT
 - ✓ DJPB
- Otoritas Kompeten (UPT) :
UPT – KIPM, Pelabuhan Perikanan
- Unit Usaha :
 - ✓ Tambak 1 unit
 - ✓ Kapal 9 unit
 - ✓ Unit Pengolahan Ikan 5 unit
 - ✓ Miniplant 2 unit

PENYAMPAIAN HASIL AUDIT DAN BATAS WAKTU TINDAK LANJUT REKOMENDASI

15 May 2020

Surat Director for Health and Food Audits and Analysis of Directorate General for Health and Food safety (DG SANTE) kepada Kedutaan UE di Indonesia (Vincent Piket)



19 May 2020

Surat kedutaan UE di Indonesia kepada Kepala Badan KIPM (penyampaian surat DG SANTE) terkait Hasil Audit dan Rekomendasi

10 Rekomendasi



Batas waktu Penyampaian *Plan of Action (PoA)* maksimal 25 hari kerja

Tanggal 25 Juni 2020

Rekomendasi/Temuan Hasil Audit UE 2020 (di Level Hulu) dan Rencana Tindak Lanjut

NO.	Rekomendasi	Temuan	<i>Plan of Action (PoA)</i>
1.	<p>Otoritas Kompeten harus mengadopsi standar untuk menjamin bahwa standar UE diterapkan oleh seluruh rantai produksi terhadap produk yang akan diekspor ke UE, sesuai dengan Regulasi 852/2004, artikel 5, yaitu wajib menerapkan sistem HACCP, dan diterapkan secara efektif.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seluruh UPI (termasuk supplier) yang mengolah produk perikanan dan kapal pembeku harus menerapkan prinsip HACCP ▪ Pemasok yang menangani, membekukan dan menyimpan produk yang akan digunakan untuk bahan baku UPI yang akan diekspor ke UE tidak memenuhi persyaratan UE, yaitu CD No. 852/2004 (Pasal 5) ▪ Tindakan perbaikan terhadap temuan audit tahun 2017 tidak efektif 	<p><u>BKIPM</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisi permen KP 52 tahun 2018 tentang persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat cara penanganan ikan yang baik, Menambahkan substansi tentang penerapan HACCP di supplier. • Akan dibagi menjadi 2 kategori yaitu: <ol style="list-style-type: none"> 1. supplier yg melakukan penanganan wajib memiliki CPIB (SSOP dan GMP) 2. Supplier yang melakukan pengolahan wajib menerapkan HACCP. <p><u>DJPT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kapal pembeku wajib menerapkan HACCP. • Merevisi aturan terkait Permen KP nomor 7 tahun 2019 dan PerDirjen PT nomor 1 tahun 2020 • Penerimaan bahan baku UPI dari kapal yang berCPIB

NO.	Rekomendasi	Temuan	PoA
3.	<p>Otoritas Kompeten harus mengadopsi standar untuk menjamin bahwa kapal pembeku yang terlibat dalam rantai produksi terhadap produk perikanan yang diekspor UE, tempat penyimpanan ikan (palka) harus dilengkapi dengan alat pencatat suhu, sesuai dengan peraturan UE (EC) 853/2004 (Bab I, Bagian VIII, Lampiran III, poin I(C)(2) Dan peraturan tsb harus diterapkan.</p>	<p>Peraturan Menteri No. 7 / PERMEN-KP/2019 dan Peraturan Direktur Jenderal Perikanan Tangkap No. 1 / PER-DJPT / 2020 tidak selaras dengan peraturan UE, dimana pada peraturan tersebut pencatatan suhu palka untuk penyimpanan beku diperbolehkan dilakukan secara manual, hal ini tidak sesuai dengan peraturan UE (EC) 853/2004</p>	<p><u>DJPT</u></p> <p>Revisi regulasi terkait CPIB Kapal, yaitu : Peraturan Menteri No. 7 / PERMEN-KP/2019 dan Peraturan Perikanan Tangkap No. 1/PER-DJPT/2020 tentang pencatatan suhu yang dilakukan secara manual untuk penyimpanan produk beku (revisi aturan dan checklist)</p>

NO.	Rekomendasi	Temuan	PoA
5.	<p>Otoritas Kompeten harus melakukan revisi dan menerapkan prosedur, untuk memastikan bahwa seluruh kapal dan UPI yang terlibat dalam rantai produksi terhadap produk perikanan yang diekspor ke UE memenuhi persyaratan UE dan mampu dijamin, sesuai regulasi UE No. 2017/625 Pasal 127 (3) (e) (i) dan No. 2019/625 Pasal 5 (2) (a).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pada prosedur tersebut, masih memungkinkan UPI pemilik Approval Number yang mengekspor produk ke UE menerima bahan baku dari supplier yang tidak menerapkan CPIB. ▪ Hasil penilaian UE terhadap kelayakan bahan baku yang disuplai oleh pemasok (kapal dan UPI/supplier), bahwa kelayakan (mutu dan keamanan) bahan baku tidak terjamin karena kelemahan pada peraturan tersebut dan kesalahan dalam penerapan. ▪ Indonesia tidak mampu memberikan jaminan sesuai dengan peraturan UE No. 2017/625 Pasal 127 (3) (e) (i) dan No. 2019/625 Pasal 5 (2) (a). 	<p><u>BKIPM</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menegaskan kembali bahwa sudah ada kesepakatan sebelumnya tahun 2018 dengan semua pemilik Approval Number UE bahwa hanya bahan baku ber CPIB kapal/CBIB budidaya/CPIB supplier yang dapat masuk ke UPI. (perlu komitmen bersama) melalui pertemuan kembali antara pelaku usaha, BKIPM, DJPB, dan DJPT (minimal eselon 2 hadir) menindaklanjuti SE dan kesepakatan sebelumnya 2. Hasil penilaian pada saat survailen akan menjadi serius apabila ada bahan baku yang diterima oleh UPI belum menerapkan CPIB kapal/CBIB/CPIB supplier. (namun konsekuensinya terdapat UPI yang akan mengalami penurunan grade). 3. Melengkapi data pemasok bahan baku yang memiliki sertifikat CPIB kapal, CBIB dan CPIB supplier. 4. Membangun Link daftar supplier yang memiliki sertifikat CPIB kapal/CBIB budidaya/CPIB supplier untuk memudahkan mendapatkan informasi bagi stake holder/inspektur mutu/auditor/ terkait perkembangan daftar pemilik sertifikat tersebut.

NO.	Rekomendasi	Temuan
5.	<i>Lanjutan.....</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="670 154 2491 505">▪ Prosedur dan implementasi tidak sesuai dengan komitmen BKIPM yang harus menjamin bahan baku yang akan diekspor ke UE, (sebagaimana disampaikan pada saat <i>opening meeting</i> dan sebagaimana tercantum pada Surat Edaran No. 857/BKIPM/VIII/2018 of 30/08/2018 dan No. 598/ BKIPM/VII/2017 of 23/07/2017 yang ditujukan kepada UPI pemilik Approval Number, bahwa UPI harus menerima bahan baku dari pemasok/supplier yang bersertifikat CBIB dan/atau CPIB). Telah diketahui bahwa sertifikat CPIB merupakan dokumen formal untuk memenuhi persyaratan UE. <li data-bbox="670 539 2423 682">▪ Tim audit menemukan bahwa sistem tidak diterapkan dengan baik, karena UPI pemilik approval number menerima bahan baku dari pemasok yang tidak memenuhi syarat (tanpa CPIB dan CBIB). <li data-bbox="670 716 2384 859">▪ Berdasarkan temuan-temuan tsb di atas, menimbulkan pertanyaan terkait kemampuan Otoritas Kompeten dalam memberikan jaminan terhadap produk yang diekspor ke UE terkait kesesuaian dengan persyaratan pada Regulasi UE No. 2019/625 article 5(2). <li data-bbox="670 893 2491 1082">▪ Terkait rekomendasi No 7 dari hasil audit 2017, tim audit melihat bahwa aturan baru masih di tahap awal implementasi, tetapi masalah masih tetap ada, dan tidak semua kapal penangkap yang terlibat dalam rantai produksi terhadap produk yang diekspor ke UE dilakukan <i>official control</i>.

NO.	Rekomendasi	Temuan	PoA
6.	<p>Otoritas Kompeten harus menerapkan pengendalian terhadap kapal penangkap dan kapal pembeku yang terlibat dalam rantai produksi terhadap produk perikanan yang diekspor ke UE, agar persyaratan UE 2019/627 article 67(b) terpenuhi dan dipatuhi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Di 2 pelabuhan yg dikunjungi, tim audit memeriksa dokumen official control DJPT terkait inspeksi pembongkaran ikan, diketahui sbb: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sebagian besar kapal belum memiliki CPIB ✓ Rekaman suhu saat pembongkaran ikan tidak sesuai dengan aturan UE. Produk tsb tidak diperkenankan untuk diekspor ke UE. ▪ Terkait rekomendasi No 7 dari hasil audit 2017, tim audit melihat bahwa aturan baru masih di tahap awal implementasi, tetapi masalah masih tetap ada, dan tidak semua kapal penangkap yang terlibat dalam rantai produksi terhadap produk yang diekspor ke UE dilakukan <i>official control</i>. 	<p><u>DJPT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jumlah CPIB yang diterbitkan belum berbanding lurus dengan jumlah pemasok ▪ Palka disampaikan oleh kapten kapal merupakan tempat perbekalan, catatan mengenai hal ini susah dibuktikan ▪ <i>Catatan untuk diskusi:</i> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peraturan Permenhub dibolehkan palka ada yang digunakan untuk menyimpan BBM untuk kapal > 3 bulan ✓ Perlu kesepakatan pimpinan / aturan yang jelas. Apabila dilarang sepenuhnya maka dapat mendatangkan kesulitan untuk kapal pursein ✓ Penandaan kapal untuk palka khusus BBM

NO.	Rekomendasi	Temuan	PoA
7.	<p>Otoritas Kompeten harus menjamin bahwa pengendalian dilakukan terhadap seluruh pelaku usaha yang terlibat dalam rantai produksi terhadap produk perikanan yang diekspor ke UE, agar persyaratan UE 2019/627 article 67(b) terpenuhi dan dipatuhi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tim audit mencatat bahwa 1 suplier yang bersertifikat CPIB dan 1 suplier yang bersertifikat HACCP tidak memenuhi persyaratan UE. Inspektur mutu BKIPM membiarkan ketidaksesuaian tersebut dan berlaku toleran terhadap suplier yang mensuplai bahan baku ke UPI pemilik approval number. ▪ Terkait sertifikasi CPIB, tim audit mencatat bahwa terdapat perbedaan antara aturan UE dan standar Indonesia, dimana HACCP plan tidak diperlukan terhadap supplier yang melakukan pembekuan dan penyimpanan beku. ▪ Meskipun rekomendasi No. 4 dari hasil audit tahun 2017 terkait penetapan prosedur telah efektif, namun prosedur tersebut belum sepenuhnya diterapkan dan/atau tidak diterapkan dengan benar, dan ketidaksesuaian terhadap hasil audit 2017 tetap ada. 	<p><u>BKIPM</u></p> <p>Merubah prosedur dan melampirkan bukti penerapannya</p> <p>Supplier yang melakukan penanganan cukup GMP Supplier pengolahan harus HACCP Revisi PermenKP 52/2018 dan termasuk revisi juknis Perkaban 47</p> <p>Perlu bukti implementasi</p> <p>Akan diidentifikasi untuk supplier penanganan dan pengolahan untuk kemudian dilakukan sertifikasi sesuai aturan</p>

KOMITMEN TINDAK LANJUT

Dibutuhkan Komitmen Pemerintah dan Pelaku Usaha Hulu - Hilir)

1. Pemerintah (Otoritas Kompeten) terkait : Regulasi, Implementasi dan Sertifikasi
 - Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
 - Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap
 - Direktorat Jenderal Budidaya

1. Pelaku Usaha
 - Unit Pengolahan Ikan
 - Kapal
 - Pembudidaya



Thank you

Pusat Pengendalian Mutu
Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
Gedung Mina Bahari II Lantai 10



021-3500149



pusatasm@outlook.co.id atau bidanghpk@yahoo.com