



BADAN KARANTINA INDONESIA

DEPUTI BIDANG KARANTINA IKAN

JALAN MEDAN MERDEKA TIMUR NO.16 JAKARTA 10110
GEDUNG MINA BAHARI II LANTAI 7. KANTOR BADAN KARANTINA INDONESIA
www.karantinaindonesia.go.id
deputiki@karantinaindonesia.go.id

KEPUTUSAN DEPUTI BIDANG KARANTINA IKAN NOMOR 4 TAHUN 2024

TENTANG PEDOMAN INSPEKSI SISTEM PERKARANTINAAN IKAN DI NEGARA ASAL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

DEPUTI BIDANG KARANTINA IKAN
BADAN KARANTINA INDONESIA,

- Menimbang :
- bahwa dalam rangka mendukung kegiatan analisis Risiko terhadap pemasukan Media Pembawa Hama dan Penyakit Ikan Karantina (HPIK) dari Negara Asal ke dalam wilayah Republik Indonesia, perlu dilakukan Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal;
 - bahwa agar pelaksanaan Inspeksi tersebut dapat dilaksanakan secara terstandar dan dapat mencapai tujuan yang ditetapkan, maka perlu disusun pedoman Inspeksi sistem perkarantinaan Ikan di Negara Asal;
 - bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Keputusan Deputi Bidang Karantina Ikan tentang Pedoman Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal;
- Mengingat :
- Peraturan Pemerintah Nomor 29 tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 21 Tahun 2019 tentang Karantina Hewan, Ikan, dan Tumbuhan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 73, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6878);
 - Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 45 Tahun 2023 tentang Badan Karantina Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 97);
 - Peraturan Badan Karantina Indonesia Nomor 1 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Karantina Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 842);
 - Peraturan Badan Karantina Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Badan Karantina Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 843);
 - Peraturan Badan Karantina Indonesia Nomor 3 Tahun 2024 tentang Tempat Pemasukan dan Pengeluaran Media Pembawa Hama dan Penyakit Hewan Karantina, Hama dan Penyakit Ikan Karantina, serta Organisme Pengganggu Tumbuhan Karantina (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 122);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN DEPUTI BIDANG KARANTINA IKAN BADAN KARANTINA INDONESIA TENTANG PEDOMAN INSPEKSI SISTEM PERKARANTINAAN IKAN DI NEGARA ASAL.

KESATU : Pedoman Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Deputi ini.

KEDUA : Pedoman Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal sebagaimana dimaksud dalam diktum KESATU sebagai acuan bagi Tim Inspeksi dalam melaksanakan kegiatan Inspeksi sistem perkarantinaan di Negara Asal.

KETIGA : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di : Jakarta
pada tanggal : 20 Desember 2024

DEPUTI BIDANG KARANTINA IKAN,



DRAMA PANCA PUTRA

LAMPIRAN KEPUTUSAN DEPUTI
BIDANG KARANTINA IKAN
NOMOR 4 TAHUN 2024
TENTANG
PEDOMAN INSPEKSI SISTEM
PERKARANTINAAN IKAN DI
NEGARA ASAL

PEDOMAN INSPEKSI SISTEM PERKARANTINAAN IKAN DI NEGARA ASAL

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peningkatan arus perdagangan internasional, terutama importasi Ikan dan Produk Ikan ke dalam wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) mengakibatkan semakin tingginya Risiko masuk dan tersebarnya Hama dan Penyakit Ikan Karantina (HPIK), serta masuknya Produk Ikan yang tidak layak konsumsi ke dalam wilayah NKRI. Dalam rangka melindungi kelestarian sumber daya Ikan Indonesia dari ancaman HPIK, serta melindungi masyarakat dari bahaya keamanan pangan yang dapat ditimbulkan dari importasi Ikan dan Produk Ikan yang tidak sesuai standar kesehatan, keamanan dan mutu ke dalam wilayah NKRI, Pemerintah Indonesia menyelenggarakan Karantina. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 21 Tahun 2019 tentang Karantina Hewan, Ikan, dan Tumbuhan, dijelaskan bahwa Karantina hewan, Ikan, dan tumbuhan yang selanjutnya disebut Karantina adalah sistem pencegahan masuk, keluar dan tersebarnya Hama dan Penyakit Hewan Karantina (HPHK), Hama dan Penyakit Ikan Karantina (HPIK), dan Organisme Pengganggu Tumbuhan Karantina (OPTK); serta pengawasan dan/atau pengendalian terhadap keamanan pangan dan mutu pangan, keamanan pakan dan mutu pakan, rekayasa genetik, sumber daya genetik, agensia hayati, jenis asing invasif, tumbuhan dan satwa liar, serta tumbuhan dan satwa langka yang dimasukkan ke dalam, tersebarnya dari suatu Area ke Area lain, dan/atau dikeluarkan dari wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia.

Berdasarkan pasal 5 dan pasal 6 Undang-Undang Nomor 21 Tahun 2019, bahwa penyelenggaraan Karantina didasarkan pada tingkat perlindungan negara yang layak terhadap HPHK, HPIK, dan OPTK. Tingkat perlindungan yang layak tersebut dilaksanakan dengan melakukan Analisis Risiko. Hasil Analisis Risiko menjadi dasar untuk melakukan manajemen Risiko.

Dalam rangka menentukan tingkat perlindungan negara yang layak, serta mengurangi dampak negatif dari importasi Ikan dan produk perikanan ke dalam wilayah NKRI, maka perlu dilakukan Analisis Risiko terhadap importasi tersebut guna menentukan tindakan manajemen Risiko yang sesuai. Analisis Risiko terdiri dari kegiatan: identifikasi bahaya, penilaian Risiko, manajemen Risiko, dan komunikasi Risiko. Dalam melakukan penilaian Risiko terhadap importasi komoditas perikanan dari suatu negara, Indonesia perlu mengetahui Sistem Perkarantina Ikan dan jaminan kesehatan Ikan, serta keamanan dan mutu Produk Ikan yang diterapkan di Negara Asal,

dengan cara melakukan kegiatan Inspeksi sistem perkarantinaan Ikan di Negara Asal.

Menurut Badan Kesehatan Hewan Dunia (*World Organisation for Animal Health/WOAH*), Inspeksi adalah pemeriksaan yang seksama dalam rangka pengendalian, pengawasan dan pemeriksaan. Dalam standar CODEX (CAC/GL 26-1997), Inspeksi didefinisikan sebagai pemeriksaan pangan atau sistem untuk pengendalian pangan, bahan baku, pengolahan dan distribusi, termasuk pengujian selama proses dan produk akhir, untuk memverifikasi bahwa seluruhnya sesuai dengan persyaratan. Mengacu dari definisi-definisi tersebut, yang dimaksud Inspeksi dalam Pedoman ini adalah kegiatan pemeriksaan atau penilaian yang dilakukan dengan seksama dalam rangka pengendalian, pengawasan dan verifikasi untuk memastikan kesesuaian atau memenuhi standar yang sudah ditentukan. Berdasarkan hal tersebut yang dimaksud dengan Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal adalah kegiatan pemeriksaan atau penilaian yang dilakukan dengan seksama dalam rangka pengendalian, pengawasan dan verifikasi untuk memastikan kesesuaian penerapan atau pemenuhan sistem perkarantinaan Ikan di Negara Asal dengan standar atau persyaratan yang sudah ditentukan oleh Indonesia.

Inspeksi sistem perkarantinaan Ikan di Negara Asal bertujuan untuk menilai dan memverifikasi kesesuaian penerapan sistem perkarantinaan yang mencakup sistem jaminan kesehatan Ikan serta keamanan dan mutu Produk Ikan yang diterapkan oleh Negara Asal dalam memenuhi persyaratan Karantina dan standar kesehatan Ikan, serta keamanan dan mutu Produk Ikan yang ditetapkan oleh Indonesia. Hasil Inspeksi sistem perkarantinaan Ikan tersebut menjadi dasar dalam menentukan tindakan manajemen Risiko berupa persyaratan teknis dan prosedur Karantina yang akan dikenakan untuk Ikan dan Produk Ikan dari Negara Asal yang akan diimpor ke Indonesia, yang dapat dituangkan dalam bentuk Protokol persyaratan impor yang harus dipenuhi oleh Negara Asal. Penerapan Protokol ini merupakan salah satu upaya tindakan manajemen Risiko *pre-border*, untuk memitigasi Risiko masuknya HPIK serta Produk Ikan yang tidak layak konsumsi, sejak di Negara Asal sebelum tiba di Indonesia.

Pelaksanaan Inspeksi harus mengacu pada standar-standar internasional sebagaimana diatur di dalam perjanjian *General Agreement on Tariffs and Trade – World Trade Organization* (GATT-WTO) yang telah diratifikasi oleh Indonesia melalui Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1994 khususnya tentang *SPS Agreement (Sanitary and Phytosanitary)*, agar tidak dianggap sebagai faktor penghambat teknis atau proteksi terselubung dalam perdagangan bebas. Dalam *Aquatic Animal Health Code WOAH (World Organisation for Animal Health)*, Article 3.1.3 disebutkan bahwa setiap negara anggota WOAH (Negara Asal) yang akan melakukan ekspor komoditas perikanan, harus mengakui hak negara anggota lain yang akan mengimpor komoditas tersebut dari negaranya, untuk melakukan evaluasi terhadap Otoritas Kesehatan Hewan Akuatik Negara Asal, baik dalam rangka importasi komoditas perikanan tersebut dan/atau evaluasi tersebut merupakan komponen dari suatu proses Analisis Risiko, yang akan digunakan untuk menentukan atau meninjau kembali Tindakan Karantina Ikan yang akan diberlakukan untuk importasi komoditas perikanan tersebut. Selain itu, dalam CODEX (CAC/GL 26-1997) juga terdapat

pedoman bagi negara importir dalam melakukan evaluasi atau Inspeksi terhadap sistem Inspeksi dan sertifikasi impor dan ekspor pangan Negara Asal.

Kegiatan Inspeksi sistem perkarantinaan Ikan di Negara Asal merupakan komponen yang penting dalam memitigasi Risiko masuk dan tersebarnya HPIK, serta masuknya Produk Ikan yang tidak layak konsumsi ke dalam wilayah NKRI. Berkaitan dengan hal tersebut di atas, agar Inspeksi sistem perkarantinaan Ikan di Negara Asal dapat dilaksanakan dengan benar, terstandar, transparan, konsisten, profesional, *systems-based*, *evidence-based* dan terdokumentasi secara lengkap, maka perlu disusun pedoman Inspeksi sistem perkarantinaan Ikan di Negara Asal.

B. Tujuan

Tujuan dari pedoman ini adalah untuk memberikan panduan bagi tim Inspeksi dalam melaksanakan Inspeksi sistem perkarantinaan Ikan di Negara Asal, agar dapat dilakukan secara terstandar, efektif dan efisien, serta dapat mencapai tujuan dan sasaran Inspeksi yang ditetapkan.

C. Sasaran

Sasaran penyusunan pedoman ini adalah pelaksanaan Inspeksi sistem perkarantinaan Ikan di Negara Asal dilakukan secara terstandar, efektif dan efisien, serta dapat mencapai tujuan dan sasaran Inspeksi yang ditetapkan.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang diatur dalam pedoman Inspeksi sistem perkarantinaan Ikan di Negara Asal ini meliputi: prinsip-prinsip dan kriteria penilaian dalam pelaksanaan Inspeksi, persiapan dan pelaksanaan Inspeksi, serta pelaporan hasil Inspeksi. Adapun ruang lingkup Inspeksi sistem perkarantinaan Ikan di Negara Asal dalam pedoman ini dibatasi hanya mencakup Inspeksi terhadap penerapan sistem jaminan kesehatan Ikan, serta keamanan dan mutu Produk Ikan yang diterapkan oleh Negara Asal.

E. Definisi

Dalam pedoman ini yang dimaksud dengan:

1. Inspeksi adalah kegiatan pemeriksaan atau penilaian yang dilakukan dengan seksama dalam rangka pengendalian, pengawasan dan verifikasi untuk memastikan kesesuaian atau memenuhi standar yang sudah ditentukan.
2. Sistem Perkarantinaan Ikan adalah rangkaian tindakan dan prosedur dalam rangka pencegahan masuk, keluar dan tersebarnya hama dan penyakit Ikan Karantina, pengawasan dan/atau pengendalian terhadap keamanan pangan dan mutu pangan, keamanan pakan dan mutu pakan, rekayasa genetik, sumber daya genetik, agensia hayati, jenis asing invasif, Ikan yang dilarang yang dimasukkan ke dalam, atau tersebarnya dari suatu Area ke Area lain, dan/atau dikeluarkan dari wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia.
3. Negara Asal adalah negara sumber asal, Negara Asal dan/atau negara transit media pembawa yang diimpor oleh Indonesia.
4. Inspektur Karantina Ikan yang selanjutnya disebut sebagai Inspektur adalah Pejabat Karantina Ikan yang memiliki keahlian dan kualifikasi khusus untuk melakukan kegiatan Inspeksi

- terhadap efektivitas penerapan Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal, termasuk penerapan sistem jaminan kesehatan Ikan serta keamanan dan mutu Produk Ikan.
5. Pejabat Karantina Ikan adalah aparatur sipil negara yang diberi tugas untuk melakukan Tindakan Karantina Ikan berdasarkan peraturan perundang-undangan Karantina.
 6. Otoritas Kompeten adalah otoritas pemerintah di Negara Asal yang memiliki tanggung jawab dalam penerapan sistem perkarantinaan, tindakan Biosekuriti, jaminan kesehatan Ikan, mutu dan keamanan Produk Ikan, serta dalam penerapan standar-standar tertentu dalam *Aquatic Animal Health Code* WOAH.
 7. Biosekuriti adalah upaya pengamanan sistem budidaya dari kontaminan/tertular patogen akibat transmisi jasad dan jasad pembawa patogen (carrier) dari luar dengan cara-cara yang tidak merusak lingkungan.
 8. *Establishment* adalah unit usaha yang melakukan kegiatan budidaya Ikan berupa memelihara, membesarkan, meningkatkan mutu dan/atau membiakkan ikan serta memanen hasilnya dalam lingkungan yang terkontrol dengan tujuan komersial.
 9. Hama dan Penyakit Ikan Karantina yang selanjutnya disebut HPIK adalah semua Hama dan Penyakit Ikan yang belum terdapat dan/atau telah terdapat hanya di Area tertentu di wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia yang dalam waktu relatif cepat dapat mewabah dan merugikan sosio-ekonomi atau yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat yang ditetapkan oleh pemerintah pusat untuk dicegah masuk ke dalam, tersebar di dalam, dan/atau keluar dari wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia.
 10. Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.
 11. Produk Ikan adalah Ikan atau bagian-bagiannya dalam keadaan hidup atau mati, baik yang belum diolah maupun yang telah diolah.
 12. *Hazard Analitical Critical Control Point (HACCP)* adalah 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.
 13. Area adalah meliputi daerah dalam suatu pulau, atau pulau, atau kelompok pulau di dalam wilayah Republik Indonesia yang dikaitkan dengan pencegahan penyebaran hama dan penyakit Ikan.
 14. Tindakan Karantina Ikan adalah kegiatan yang dilakukan untuk mencegah masuk dan tersebarnya Hama dan Penyakit Ikan Karantina dari luar negeri dan dari suatu Area ke Area lain di dalam negeri, atau keluarnya hama dan penyakit Ikan dari dalam wilayah Republik Indonesia, yang terdiri dari: pemeriksaan, pengasingan, pengamatan, perlakuan, penahanan, penolakan, pemusnahan, dan pembebasan.
 15. Risiko adalah kemungkinan terjadinya dan besarnya konsekuensi biologis dan ekonomi dari suatu peristiwa atau dampak buruk terhadap kesehatan hewan (hewan akuatik) atau manusia.
 16. Analisis Risiko adalah proses pengambilan keputusan teknis kesehatan hewan, Ikan atau tumbuhan yang didasarkan pada

kaidah ilmiah dan kaidah keterbukaan publik melalui serangkaian tahapan kegiatan.

17. Kompartemen adalah satu atau lebih unit usaha pembudidayaan Ikan yang menerapkan sistem manajemen Biosekuriti bersama yang berisi populasi Ikan dengan status kesehatan yang berbeda untuk penyakit tertentu, sehingga diperlukan Surveilans dan tindakan pengendalian serta penerapan kondisi Biosekuriti dasar untuk tujuan perdagangan internasional.
18. Rencana Tanggap Darurat (*Contingency Plan*) adalah rencana kerja yang terdokumentasi yang dirancang untuk memastikan tersedianya semua tindakan, persyaratan dan sumber daya yang diperlukan untuk memusnahkan atau mengendalikan wabah penyakit Ikan tertentu.
19. Pemantauan dan/atau Surveilans HPIK adalah kegiatan untuk mengetahui masih ada atau tidaknya HPIK yang pernah ditemukan di suatu Area atau untuk mengetahui dan menemukan penyakit baru di suatu Area.
20. Temuan adalah pernyataan yang berisi fakta yang dicatat selama Inspeksi dan didukung dengan bukti-bukti obyektif.
21. Audit Internal adalah audit yang dilakukan secara internal oleh organisasi itu sendiri untuk menentukan tingkat kesesuaian terhadap standar atau sistem mutu organisasi sehingga dapat dilakukan analisis kekuatan, kelemahan, ancaman, dan peluang penyempurnaan.
22. Inspeksi Visual adalah Inspeksi yang dilakukan terhadap objek Inspeksi dengan menggunakan panca indera seperti penglihatan, penciuman, pendengaran, perabaan dan/atau tanpa peralatan khusus lainnya, untuk mengumpulkan bukti-bukti objektif dalam rangka mencapai tujuan Inspeksi.

BAB II PRINSIP-PRINSIP DAN KRITERIA PENILAIAN DALAM PELAKSANAAN INSPEKSI

A. Prinsip-Prinsip dalam Pelaksanaan Inspeksi

Prinsip-prinsip yang harus diperhatikan dalam pelaksanaan Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal, adalah sebagai berikut:

1. Inspeksi harus berfokus pada pencapaian tujuan dan sasaran Inspeksi, serta dilakukan secara transparan, akuntabel, berbasis Risiko, berbasis bukti (*evidence-based*), berbasis sistem (*systems-based*), objektif, kooperatif, etis dan profesional, dengan menghormati kerahasiaan informasi sebagaimana mestinya.
2. Kegiatan Inspeksi harus terencana, sistematis, komprehensif, dan terdokumentasi secara lengkap.
3. Rencana Inspeksi harus diinformasikan oleh Otoritas Kompeten Indonesia, kepada Otoritas Kompeten Negara Asal dalam jangka waktu yang wajar sebelum dimulainya Inspeksi yang mencakup dasar pelaksanaan, tujuan, ruang lingkup, dan pelaksanaan Inspeksi, termasuk metode Inspeksi, kriteria penilaian, dan persyaratan yang menjadi dasar penilaian Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal.
4. Tindakan perbaikan yang disepakati, kerangka waktu dan prosedur verifikasi tindak lanjut harus ditetapkan secara jelas dan didokumentasikan.
5. Laporan Inspeksi harus transparan dan berbasis bukti (*evidence-based*).

B. Kriteria Penilaian dalam Pelaksanaan Inspeksi

Kriteria penting yang harus dipertimbangkan dalam melakukan penilaian terhadap efektivitas Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal adalah sebagai berikut:

1. Otoritas Kompeten

Salah satu kriteria penting dalam penilaian Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal adalah penilaian terhadap Otoritas Kompeten Negara Asal. Adapun komponen yang dinilai dalam kriteria ini meliputi:

- a. Efektivitas struktur organisasi Otoritas Kompeten dalam menunjang pelaksanaan fungsi perkarantinaan, penjaminan kesehatan Ikan serta keamanan dan mutu Produk Ikan secara efektif dan efisien, termasuk peran dan tanggung jawab Otoritas Kompeten;
- b. Ketersediaan sistem yang menjamin pelaksanaan kebijakan terkait Karantina dan penjaminan kesehatan Ikan serta keamanan dan mutu Produk Ikan berjalan harmonis;
- c. Ketersediaan prosedur audit internal dan eksternal yang menjamin pelaksanaan kebijakan terkait Karantina dan penjaminan kesehatan Ikan serta keamanan dan mutu Produk Ikan berjalan konsisten dengan peraturan perundang-undangan dan persyaratan operasional;
- d. Terdapat *Memorandum of Understanding (MoU)/Standard Operational Procedure (SOP)* terkait pendelegasian tugas tertentu terhadap lembaga-lembaga eksternal;
- e. Ketersediaan infrastruktur dan sumber daya yang memadai dalam memenuhi persyaratan Indonesia;

- f. Tersedianya staf yang kompeten dalam melakukan fungsi Karantina di tingkat pusat dan daerah;
 - g. Tersedia pelatihan-pelatihan untuk staf Otoritas Kompeten terkait perkarantinaan, kesehatan Ikan, keamanan dan mutu Produk Ikan;
 - h. Terdapat strategi untuk menjaga agar tidak ada konflik kepentingan diantara staf Otoritas Kompeten;
 - i. Terdapat sistem ketertelusuran serta sistem yang dapat memastikan penerapan Biosekuriti pada seluruh tahapan sampai dengan ekspor, dari Ikan yang akan dikirim ke Indonesia.
2. Peraturan Perundang-Undangan
- Peraturan perundang-undangan yang berlaku di Negara Asal termasuk kriteria yang dinilai karena merupakan dasar hukum bagi pelaksanaan Tindakan Karantina Ikan di Negara Asal, termasuk peraturan, standar, prosedur, yang berkaitan dengan Karantina, jaminan kesehatan Ikan, serta jaminan keamanan dan mutu Produk Ikan. Adapun komponen yang dinilai dalam kriteria ini meliputi:
- a. dasar hukum terkait:
 - 1) ekspor, impor dan antar Area untuk Ikan dan Produk Ikan;
 - 2) registrasi perusahaan, kapal dan unit pengolahan;
 - 3) pengendalian kesehatan Ikan di *establishment*;
 - 4) pengendalian keamanan dan mutu Produk Ikan dari hulu sampai hilir, termasuk di *establishment*;
 - 5) sertifikasi kesehatan Ikan, sertifikasi keamanan dan mutu Produk Ikan, pengujian laboratorium terhadap penyakit Ikan, serta pengujian keamanan dan mutu produk perikanan;
 - 6) Pemantauan dan Surveilans (aktif dan pasif) penyakit Ikan;
 - 7) daftar obat Ikan dan pengendalian penggunaannya; dan
 - 8) rencana kontijensi dan respon tanggap darurat.
 - b. Mekanisme pemberian sanksi apabila terdapat pelanggaran terhadap peraturan perundang-undangan terkait Karantina, jaminan kesehatan Ikan, dan jaminan keamanan dan mutu Produk Ikan.
3. *Establishment* di Negara Asal
- Setiap *Establishment* yang akan melakukan ekspor ke Indonesia harus memenuhi persyaratan dan standar untuk pengiriman Ikan dan Produk Ikan ke Indonesia. Adapun komponen yang dinilai dalam kriteria ini meliputi:
- a. persyaratan dan prosedur registrasi *Establishment*;
 - b. kriteria dan prosedur penangguhan/pencabutan registrasi *Establishment*;
 - c. dokumen mutu dan SOP;
 - d. Audit dan Inspeksi oleh Otoritas Kompeten;
 - e. penerapan Biosekuriti atau HACCP di *Establishment*;
 - f. Pemantauan penyakit Ikan di *establishment* Ikan hidup;
 - g. Pemantauan mikroorganisme patogen, bahan kimia berbahaya, residu antimikroba/obat/logam berat;
 - h. pemenuhan persyaratan karantina Indonesia di tingkat *Establishment*;

- i. *record keeping* dan ketertelusuran (*traceability*) yang efektif di tingkat *Establishment*;
 - j. pemenuhan terhadap persyaratan Indonesia di tingkat *Establishment*.
4. Laboratorium
- a. laboratorium pengujian penyakit Ikan dan laboratorium pengujian keamanan dan mutu Produk Ikan merupakan elemen yang penting dalam Sistem Perkarantinaan Ikan suatu negara. Laboratorium pengujian berperan dalam pencegahan dan pengendalian penyakit, serta penjaminan keamanan dan mutu Produk Ikan. Adapun komponen yang perlu dinilai dalam kriteria ini, antara lain: Laboratorium referensi nasional;
 - b. laboratorium yang terakreditasi (ruang lingkup memenuhi persyaratan Indonesia);
 - c. metode standar (prosedur *sampling*, prosedur transportasi sampel ke laboratorium, prosedur diagnosa penyakit, penanganan/ penyimpanan/ pemusnahan sampel);
 - d. SOP laboratorium;
 - e. SDM;
 - f. sarana dan prasarana;
 - g. jejaring laboratorium;
 - h. uji profisiensi; dan
 - i. *record keeping*.
5. Pengendalian Kesehatan Ikan
- Penilaian terhadap status penyakit Ikan di Negara Asal merupakan hal yang penting. Penilaian tersebut dapat mempertimbangkan riwayat Negara Asal dalam melakukan pelaporan penyakit ke WOA. Hal lain yang perlu dipertimbangkan adalah informasi mengenai program pengendalian penyakit, meliputi: Surveilans, program eradikasi terhadap suatu penyakit, dan *contingency plan*. Negara Asal harus menunjukkan ketersediaan sistem pelaporan penyakit Ikan di negara tersebut. Adapun komponen yang perlu dinilai dalam kriteria ini, antara lain:
- a. daftar *notifiable disease* yang terupdate;
 - b. program Pemantuan dan Surveilans;
 - c. pengawasan obat Ikan dan vaksin;
 - d. *contingency plan*;
 - e. *zoning* dan *compartmentalisation*;
 - f. sistem pelaporan;
 - g. sistem pengawasan lalu lintas Ikan;
 - h. prosedur audit;
 - i. ketertelusuran status kesehatan Ikan;
 - j. Tindakan Karantina;
 - k. Sistem informasi dan database penyakit Ikan; dan
 - l. tindakan SPS lainnya.
6. Pengendalian Keamanan dan Mutu Produk Ikan
- Sistem pengendalian keamanan dan mutu Produk Ikan di Negara Asal juga harus dinilai terutama apabila Indonesia mengimpor Produk Ikan dari negara tersebut. Adapun komponen yang perlu dinilai dalam kriteria ini, antara lain:
- a. prosedur audit dan/atau Inspeksi di unit pengolahan;

- b. prosedur pengendalian sanitasi dan higienitas untuk kapal perikanan;
 - c. prosedur untuk deteksi patogen;
 - d. prosedur untuk pengendalian histamin terutama untuk family *Scombridae*;
 - e. prosedur dan program Pemantauan terhadap bivalvia, biotoksin, kontaminan mikrobiologi, zat kimia, residu, *anti microbial resistance*, dan logam berat di lokasi penangkapan dan pemanenan;
 - f. kasus-kasus penolakan ekspor produk perikanan Negara Asal;
 - g. program pengendalian resmi (*official control*) oleh Otoritas Kompeten Negara Asal terhadap kontaminasi mikrobiologi dan zat kimia pada Ikan dan Produk Ikan untuk konsumsi manusia, termasuk prosedur apabila terjadi ketidaksesuaian (melebihi standar yang ditetapkan);
 - h. pemenuhan terhadap persyaratan dan standar Indonesia;
 - i. metode Inspeksi, audit dan Surveilans;
 - j. pelatihan yang dipersyaratkan oleh Otoritas Kompeten bagi personil *establishment* Produk Ikan.
7. Sertifikasi Kesehatan Ikan dan Sertifikasi Keamanan dan Mutu Produk Ikan

Penilaian terhadap sistem sertifikasi kesehatan Ikan dan sertifikasi keamanan dan mutu Produk Ikan yang diterapkan Negara Asal perlu dilakukan untuk melihat pemenuhannya terhadap persyaratan sertifikasi yang ditetapkan Indonesia. Adapun komponen yang perlu dinilai dalam kriteria ini, antara lain:

- a. kualifikasi petugas yang melakukan sertifikasi dan menandatangani sertifikat;
- b. prosedur sertifikasi ekspor, impor, dan antar Area;
- c. tata cara pencabutan dan/atau penggantian penerbitan sertifikat;
- d. Audit Internal pada pelayanan sertifikasi;
- e. format sertifikat kesehatan Ikan;
- f. format sertifikat keamanan dan mutu Produk Ikan;
- g. sistem penomoran unik sertifikat;
- h. pengaturan keamanan sertifikat; dan
- i. pengelolaan arsip sertifikat.

Kriteria di atas dapat digunakan seluruhnya atau hanya sebagian disesuaikan dengan tujuan dan ruang lingkup Inspeksi.

BAB III. PERSIAPAN DAN PELAKSANAAN INSPEKSI

A. Persiapan Inspeksi

1. Perencanaan Inspeksi

Sebelum melakukan Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal, Deputi yang berwenang melaksanakan perkarantinaan Ikan, perlu menyusun rencana Inspeksi. Rencana Inspeksi mencakup:

a. Dasar pelaksanaan Inspeksi

Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal dilakukan sebagai bagian dari kegiatan Analisis Risiko terhadap importasi Ikan dan/atau Produk Ikan pada salah satu atau beberapa kondisi sebagai berikut:

- 1) pemasukan Ikan dan produk perikanan dari Negara Asal merupakan pemasukan pertama kali ke Indonesia;
- 2) ditemukan HPIK dari Media Pembawa yang diimpor;
- 3) ada perubahan status kesehatan di Negara Asal;
- 4) Ikan dan Produk Ikan yang diimpor dari Negara Asal termasuk Media Pembawa Risiko tinggi, dan merupakan komoditas penting untuk keberlanjutan usaha budidaya atau industri perikanan di Indonesia;
- 5) Evaluasi kesepakatan/kerja sama antara Otoritas Kompeten Indonesia dengan negara lain.

b. Objek Inspeksi

Negara yang akan menjadi target Inspeksi perlu ditentukan disesuaikan dengan dasar pelaksanaan Inspeksi. Negara yang menjadi target Inspeksi merupakan Negara Asal dari Ikan dan Produk Ikan yang:

- 1) akan dimasukkan pertama kali ke Indonesia;
- 2) terdeteksi positif HPIK pada saat tiba di Indonesia;
- 3) telah diimpor oleh Indonesia namun terjadi perubahan status kesehatan Ikan di negara tersebut yang berkaitan dengan jenis Ikan yang diimpor oleh Indonesia;
- 4) diimpor oleh Indonesia yang termasuk Media Pembawa Risiko tinggi, dan merupakan komoditas penting untuk keberlanjutan usaha budidaya atau industri perikanan di Indonesia;
- 5) diimpor oleh Indonesia dan telah memiliki kesepakatan/kerja sama dengan Indonesia.

c. Tujuan Inspeksi

Tujuan Inspeksi disesuaikan dengan dasar pelaksanaan Inspeksi. Tujuan Inspeksi meliputi:

- 1) menilai efektivitas penerapan Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal dalam memberikan jaminan kesehatan, keamanan dan mutu terhadap Ikan dan Produk Ikan yang diekspor ke Indonesia, serta memastikan bahwa Negara Asal telah memenuhi persyaratan Indonesia;
- 2) Memverifikasi kesesuaian dan efektivitas sistem perkarantinaan dan jaminan kesehatan yang diterapkan oleh Negara Asal dalam memenuhi persyaratan Indonesia;

- 3) menilai kesetaraan tindakan *sanitary* yang diterapkan Negara Asal dengan tindakan *sanitary* yang dipersyaratkan oleh Indonesia;
 - 4) menilai kapasitas administrasi dan operasional Otoritas Kompeten Negara Asal dalam menjamin pemenuhan terhadap persyaratan ekspor Ikan dan Produk Ikan ke Indonesia.
- d. Ruang Lingkup Inspeksi
Ruang lingkup Inspeksi mencakup verifikasi kesesuaian terhadap seluruh Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal yang meliputi sistem jaminan kesehatan Ikan, serta keamanan dan mutu Produk Ikan, atau spesifik hanya untuk beberapa sub-komponen dari Sistem Perkarantinaan Ikan.
- e. Fasilitas yang Dikunjungi di Negara Asal
Fasilitas yang akan dikunjungi selama pelaksanaan Inspeksi, antara lain meliputi:
- 1) kantor Otoritas Kompeten Negara Asal;
 - 2) *establishment* budidaya Ikan;
 - 3) *establishment* pengolahan Produk Ikan;
 - 4) laboratorium pengujian penyakit Ikan;
 - 5) laboratorium pengujian keamanan dan mutu Produk Ikan;
 - 6) pelabuhan dan/atau bandar udara pengeluaran Ikan dan Produk Ikan yang diekspor ke Indonesia; dan
 - 7) fasilitas lainnya.
- f. Metode Inspeksi
Metode Inspeksi yang digunakan adalah, sebagai berikut:
- 1) penilaian dokumen (*desk assessment*) terhadap dokumentasi yang diperoleh dari Otoritas Kompeten Negara Asal melalui penyampaian kuisisioner; dan
 - 2) verifikasi lapangan, baik secara fisik di Negara Asal dan/atau secara virtual.
- g. Kriteria penilaian
Dalam melakukan Inspeksi perlu menetapkan kriteria penilaian disesuaikan dengan tujuan pelaksanaan Inspeksi. Penilaian dilakukan terhadap beberapa kriteria berikut, antara lain:
- 1) Otoritas Kompeten.
 - 2) Peraturan Perundang-Undangan.
 - 3) *Establishment* di Negara Asal.
 - 4) Laboratorium.
 - 5) Pengendalian Kesehatan Ikan.
 - 6) Pengendalian Keamanan dan Mutu Produk Ikan.
 - 7) Sertifikasi Kesehatan Ikan dan Sertifikasi Keamanan dan Mutu Produk Ikan.
- h. Waktu Inspeksi
Waktu Inspeksi untuk setiap tahapan, meliputi:
- 1) tanggal penyampaian surat notifikasi pelaksanaan Inspeksi dan kuisisioner kepada Otoritas Kompeten Negara Asal;
 - 2) kurun waktu yang diberikan bagi Otoritas Kompeten Negara Asal untuk melengkapi dan menyerahkan

jawaban kuisioner kepada Deputi Bidang Karantina Ikan, dihitung sejak tanggal surat notifikasi;

- 3) kurun waktu bagi tim Inspeksi untuk melakukan *desk assessment*;
- 4) tanggal pelaksanaan verifikasi virtual dan/atau verifikasi lapangan di Negara Asal (*on-site/in-country verification*), termasuk jadwal pelaksanaan Inspeksi di Negara Asal;
- 5) tanggal penyampaian laporan hasil Inspeksi final.

Waktu pelaksanaan Inspeksi ditetapkan berdasarkan kesepakatan dengan Otoritas Kompeten Negara Asal.

- i. Pembiayaan dan logistik yang dibutuhkan dalam pelaksanaan Inspeksi

Pembiayaan terhadap segala biaya yang timbul serta fasilitas dan logistik yang dibutuhkan berkaitan dengan pelaksanaan Inspeksi disepakati antara Otoritas Kompeten Negara Asal dan negara pengimpor sebelum pelaksanaan Inspeksi.

2. Pembentukan Tim Inspeksi

Deputi Bidang Karantina Ikan akan menunjuk ketua tim Inspeksi dan membentuk tim Inspeksi yang terdiri dari Inspektur-Inspektur Karantina Ikan, dan apabila diperlukan dapat melibatkan tenaga ahli yang kompeten, dan/atau inspektur dari instansi lain yang relevan, disesuaikan dengan kebutuhan Inspeksi. Tim Inspeksi dibentuk dengan memperhatikan kompetensi yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan Inspeksi. Adapun kriteria kompetensi, tanggung jawab tim Inspeksi dan tanggung jawab ketua tim Inspeksi adalah sebagai berikut:

- a. Kompetensi Tim Inspeksi

Anggota tim Inspeksi harus memiliki pengalaman melakukan Inspeksi, dan memiliki kompetensi, antara lain:

- 1) Kompetensi Utama
 - a) Analisis Risiko;
 - b) standar WOAHA untuk kesehatan hewan akuatik;
 - c) diagnosis penyakit Ikan; dan
 - d) tindakan Biosekuriti.
- 2) Kompetensi Pendukung
 - a) *quality of aquatic animal health services*;
 - b) *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)*; dan/atau
 - c) Pengujian keamanan dan mutu Produk Ikan.

- b. Tanggung Jawab Ketua Tim Inspeksi

Ketua tim Inspeksi sepenuhnya bertanggungjawab atas seluruh tahapan Inspeksi. Ketua tim harus memiliki kemampuan dan pengalaman manajemen, serta diberi wewenang untuk:

- 1) mengusulkan anggota tim Inspeksi;
- 2) mewakili tim Inspeksi dan memimpin pelaksanaan Inspeksi;
- 3) menyampaikan dan menjelaskan rencana pelaksanaan kegiatan Inspeksi kepada Otoritas Kompeten Negara Asal;
- 4) menjelaskan persyaratan Karantina Indonesia;
- 5) menyampaikan hasil Inspeksi sementara kepada Otoritas Kompeten Negara Asal;

- 6) melaporkan hasil Inspeksi kepada Deputi Bidang Karantina Ikan; dan
- 7) memberikan rekomendasi hasil pelaksanaan Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal kepada Deputi Bidang Karantina Ikan sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan teknis terkait importasi Ikan dan Produk Ikan dari Negara Asal tersebut ke Indonesia.

c. Tanggung Jawab Anggota Tim Inspeksi

Anggota Tim Inspeksi memiliki tanggung jawab sebagai berikut:

- 1) melaksanakan kegiatan Inspeksi yang ditugaskan secara efektif dan efisien;
- 2) mendokumentasikan hasil Inspeksi; dan
- 3) mengarsipkan dan mengamankan dokumen yang berkaitan dengan Inspeksi, termasuk menjamin kerahasiaan dokumen dan menyerahkan dokumen yang diperlukan kepada Deputi Bidang Karantina Ikan.

B. Pelaksanaan Inspeksi

Pelaksanaan Inspeksi dilakukan melalui 2 (dua) tahap, yaitu:

1. penilaian dokumen (*desk assessment*); dan
2. verifikasi lapangan.

Pelaksanaan Inspeksi diawali dengan penyampaian surat dari Deputi Bidang Karantina Ikan kepada Otoritas Kompeten Negara Asal mengenai pemberitahuan tentang pelaksanaan Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal, yang didalamnya memuat informasi mengenai rencana Inspeksi, yang meliputi:

1. dasar pelaksanaan Inspeksi;
2. tujuan Inspeksi;
3. ruang lingkup Inspeksi;
4. metode Inspeksi;
5. jadwal Inspeksi; dan
6. tim Inspeksi.

Dalam surat tersebut juga disampaikan kuisisioner tentang sistem jaminan kesehatan Ikan serta keamanan dan mutu Produk Ikan (*Questionnaire on Fish Health and Fishery Product Quality and Safety Assurance System*) yang harus dilengkapi oleh Otoritas Kompeten Negara Asal, serta batas waktu penyampaian jawaban kuisisioner oleh Otoritas Kompeten Negara Asal kepada Deputi Bidang Karantina Ikan. Jawaban kuisisioner beserta lampiran dokumen pendukung lainnya harus disampaikan dalam Bahasa Inggris. Jawaban kuisisioner dan lampiran dokumen pendukung lainnya akan menjadi bahan penilaian dalam tahap *desk assessment*. Adapun kuisisioner dimaksud dapat dilihat pada BAB IV.

1. *Desk assessment*

Setelah Deputi Bidang Karantina Ikan menerima jawaban kuisisioner dari Otoritas Kompeten Negara Asal, Deputi Bidang Karantina Ikan akan menyerahkan jawaban kuisisioner tersebut kepada tim Inspeksi untuk dilakukan *Desk assessment*. *Desk assessment* merupakan proses analisis dan penilaian terhadap data, informasi dan bukti-bukti dokumen yang disampaikan Otoritas Kompeten Negara Asal dalam jawaban kuisisioner, untuk menentukan

efektivitas Sistem Perkarantinaan Ikan yang diterapkan oleh Negara Asal dalam memberikan jaminan kesehatan, jaminan keamanan dan mutu terhadap Ikan dan Produk Ikan yang akan diekspor dari Negara Asal ke Indonesia, serta mengidentifikasi kelemahan-kelemahan dalam sistem Negara Asal yang akan menjadi pertimbangan dalam menentukan persyaratan teknis yang akan dikenakan terhadap importasi Ikan dan Produk Ikan dari Negara Asal tersebut.

Penilaian dilakukan terhadap data, informasi, serta dokumen mengenai:

- a. Otoritas Kompeten.
- b. Peraturan Perundang-Undangan.
- c. *Establishment* di Negara Asal.
- d. Laboratorium.
- e. Pengendalian Kesehatan Ikan.
- f. Pengendalian Keamanan dan Mutu Produk Ikan.
- g. Sertifikasi Kesehatan Ikan dan Sertifikasi Keamanan dan Mutu Produk Ikan.

Penilaian pada *desk assessment* dilakukan dengan memperhatikan tujuan dan ruang lingkup Inspeksi, serta dilakukan berdasarkan kriteria penilaian sebagaimana pada BAB II. Apabila diperlukan, tim Inspeksi dapat meminta tambahan data, informasi serta dokumen yang diperlukan dalam pelaksanaan *desk assessment* kepada Otoritas Kompeten Negara Asal, atau dapat mengambil informasi dari sumber lainnya, seperti *website* resmi: WOAHA, NACA (*Network of Aquaculture Centres in Asia-Pacific*), WTO, CODEX, Otoritas Kompeten Negara Asal, dan lain-lain, sebagai referensi dan data dukung. Pelaksanaan *desk assessment* ini cukup memakan waktu karena diperlukan penilaian dokumen yang terperinci, dengan diikuti dengan verifikasi lapangan di Negara Asal dan/atau secara virtual.

2. Verifikasi Lapangan

Informasi tertulis dan dokumen yang telah dianalisis dan dinilai pada tahap *desk assessment* perlu diverifikasi kesesuaian penerapannya di Negara Asal melalui verifikasi lapangan. Verifikasi lapangan bertujuan untuk mengklarifikasi, membuktikan dan mengkaji lebih dalam kesesuaian informasi dan dokumen yang telah disampaikan Otoritas Kompeten Negara Asal, dengan memeriksa implementasi dan kondisi nyata penerapan Sistem Perkarantina Ikan di Negara Asal. Pelaksanaan verifikasi lapangan dapat dilakukan secara fisik (verifikasi fisik) di Negara Asal dan/atau dilakukan secara virtual menggunakan *platform* digital. Verifikasi lapangan secara virtual (verifikasi virtual) dapat dilaksanakan sebagai pengganti dari verifikasi fisik apabila kunjungan fisik ke Negara Asal tidak dimungkinkan, atau dapat juga sebagai tambahan terhadap verifikasi fisik. Verifikasi virtual dapat dilakukan untuk seluruh tahapan verifikasi atau hanya untuk sebagian tahapan dari verifikasi. Pelaksanaan verifikasi virtual harus dilaksanakan berdasarkan kesepakatan bersama antara Otoritas Kompeten Indonesia dengan Otoritas Kompeten Negara Asal, dengan mempertimbangkan, antara lain: ketersediaan dukungan teknologi dan jaringan internet di tempat-tempat yang akan diverifikasi, perbedaan waktu antara Indonesia dan Negara

Asal, pengaturan durasi pelaksanaan verifikasi dan waktu untuk istirahat, serta prosedur keamanan dan kesehatan bagi personil yang terlibat dalam verifikasi virtual.

Kegiatan verifikasi lapangan terdiri dari: pertemuan pembukaan (*opening meeting*), peninjauan dokumen, Inspeksi lapangan, membuat Temuan Inspeksi, menyiapkan kesimpulan Inspeksi, dan pertemuan penutupan (*closing meeting*).

a. Pertemuan Pembukaan (*opening meeting*)

Opening meeting dilaksanakan dengan Otoritas Kompeten Negara Asal. Kegiatan yang dilakukan dalam *opening meeting*, antara lain:

- 1) perkenalan dari masing-masing pihak baik dari Otoritas Kompeten Negara Asal maupun dari tim Inspeksi;
- 2) tim Inspeksi menyampaikan ringkasan hasil *desk assessment*;
- 3) tim Inspeksi menyampaikan pelaksanaan Inspeksi yang akan dilakukan secara ringkas, termasuk tujuan, ruang lingkup, metode Inspeksi, dan kriteria penilaian;
- 4) tim Inspeksi menyampaikan persyaratan Karantina Indonesia;
- 5) negara yang di Inspeksi menyampaikan sistem jaminan kesehatan Ikan, keamanan dan mutu produk perikanan yang diterapkan di negaranya; dan
- 6) memberikan kesempatan kepada pihak Negara Asal untuk mengajukan pertanyaan terkait teknis pelaksanaan Inspeksi.

b. Tinjauan Dokumen (*Document Review*)

Tinjauan dokumen dilakukan dalam rangka verifikasi terhadap bukti fisik dari dokumen-dokumen terkait Sistem Perkarantinaan Ikan dan pengendalian kesehatan Ikan, serta pengendalian keamanan dan mutu Produk Ikan yang diminta dalam kuisisioner. Dokumen-dokumen tersebut dapat terdiri dari: peraturan perundang-undangan, *standard operational procedure (SOP)*, laporan monitoring penyakit Ikan, laporan Inspeksi *Establishment*, dokumen laboratorium, sertifikat, dan dokumen lain yang belum dipenuhi atau perlu diklarifikasi pada saat *desk assessment*.

c. Inspeksi Lapangan

Inspeksi lapangan bertujuan untuk verifikasi dan memastikan bahwa penerapan operasional sistem ketertelusuran (*traceability*) perkarantinaan Ikan dan pengendalian kesehatan Ikan serta pengendalian keamanan dan mutu hasil perikanan di *farm* eksportir (*Establishment*), laboratorium diagnosis penyakit Ikan Otoritas Kompeten, bandara/pelabuhan, sampai dengan Ikan tersebut diekspor, dilakukan sesuai dengan standar/persyaratan ekspor Ikan ke Indonesia. Inspeksi ini dilakukan dalam rangka pengumpulan bukti-bukti objektif di lapangan. Pengumpulan bahan bukti tersebut dapat dilakukan dengan berbagai instrumen, sebagai berikut:

- 1) pengamatan (*observasi*) terhadap kegiatan dan lingkungan serta kondisi kerja;
- 2) wawancara dengan para pegawai dan pihak terkait lainnya;

- 3) Inspeksi visual terhadap operasional pengendalian kesehatan Ikan dan penerapan biosekuriti di *farm*, pengendalian keamanan dan mutu Produk Ikan di unit pengolahan, eksportir (*Establishment*), laboratorium pengujian penyakit Ikan dan laboratorium pengujian parameter mutu Produk Ikan, dan bandara/pelabuhan, serta terhadap proses sertifikasi kesehatan Ikan dan sertifikasi keamanan dan mutu Produk Ikan oleh Otoritas Kompeten Negara Asal;
- 4) pemeriksaan terhadap SOP, instruksi kerja, catatan atau rekaman data, serta ketertelusuran (*traceability*) data di *farm*, *Establishment*, eksportir, laboratorium pengujian penyakit Ikan dan laboratorium pengujian mutu Otoritas Kompeten; dan
- 5) *checklist* (daftar pertanyaan atau daftar hal-hal yang perlu diperiksa untuk panduan bagi tim Inspeksi dalam bertanya atau melakukan Inspeksi). *Checklist* Inspeksi penerapan Sistem Perkarantinaan Ikan di *Establishment* dapat dilihat pada BAB IV.

Metode yang digunakan dalam penilaian terhadap efektivitas Sistem Perkarantinaan Ikan yang diterapkan di Negara Asal adalah metode kualitatif, dengan mempertimbangkan kriteria Inspeksi. Penilaian dilakukan dengan berdasarkan pada bukti-bukti yang dapat dipertanggungjawabkan (*evidence-base*).

- d. Penyusunan Hasil Inspeksi Sementara
Hasil sementara dibuat dengan berdasarkan pada bukti-bukti objektif yang diperoleh selama pelaksanaan tinjauan dokumen dan Inspeksi lapangan untuk masing-masing kriteria penilaian dan disampaikan kepada Deputi Bidang Karantina Ikan. Hasil laporan sementara berisi gambaran secara umum penerapan Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal terhadap persyaratan ekspor Ikan dan Produk Ikan ke Indonesia.
- e. Pertemuan Penutupan (*Closing Meeting*)
Pertemuan penutupan dilakukan untuk:
 - 1) menyampaikan Temuan dan kesimpulan sementara hasil Inspeksi secara garis besar;
 - 2) Otoritas Kompeten Negara Asal menyampaikan tanggapan dari hasil Inspeksi; dan
 - 3) Penyampaian hasil akhir Inspeksi kepada Otoritas Kompeten Negara Asal.

BAB IV.
KUISONER DAN *CHECKLIST* INSPEKSI PENERAPAN SISTEM
PERKARANTINAAN IKAN DI *ESTABLISHMENT*

Dalam rangka pelaksanaan *desk assessment* maka perlu mengumpulkan informasi terkait Sistem Perkarantinaan Ikan, termasuk sistem jaminan kesehatan Ikan serta keamanan dan mutu Produk Ikan yang diterapkan di Negara Asal. Salah satu metode yang digunakan dalam memperoleh informasi tersebut adalah dengan menyampaikan kuisisioner tentang sistem jaminan kesehatan Ikan serta keamanan dan mutu Produk Ikan (*Questionnaire on Fish Health and Fishery Product Quality and Safety Assurance System*) kepada Otoritas Kompeten Negara Asal untuk dilengkapi dan diserahkan kembali kepada Deputy Bidang Karantina Ikan. Adapun kuisisioner dimaksud adalah sebagai berikut:

QUESTIONNAIRE ON FISH HEALTH AND FISHERY PRODUCT QUALITY AND SAFETY ASSURANCE SYSTEM

- I. *GENERAL INFORMATION ON FISH HEALTH AND FISHERY PRODUCT QUALITY AND SAFETY ASSURANCE SYSTEM*
 - 1.1. *Name of country*
 - 1.2. *Please provide location on map(s) shows:*
 - (a) *Competent Authority headquarter and their branch offices,*
 - (b) *Export-registered Establishments on fish and fishery product to Indonesia,*
 - (c) *National reference and/or accredited laboratory(s) on fish health as well as fishery product quality and safety*
 - 1.3. *Please provide list (name, registration number, and types of species) of export-registered Establishments for exporting fish and fishery product to Indonesia.*
 - 1.4. *List of export destination country(s) and list of import origin country(s) on fish and fishery product mentioning their commodities for the last 3 (three) years.*
 - 1.5. *Please provide table(s) and graph(s) shows:*
 - (a) *Production volume of fisheries and aquaculture production for both marine and freshwater for the last 3 (three) years,*
 - (b) *Total volume import of juvenile for the purpose of rearing and re-export to Indonesia, mentioning their origin for the last 3 (three) years,*
 - (c) *Total volume of fish and fishery product exported to Indonesia for the last 3 (three) years.*
- II. *COMPETENT AUTHORITY*
 - 2.1. *Please provide name and full address of competent authority headquarter and branch offices responsible on fish health and fishery product quality and safety assurance, which may include quarantine-related competent authority.*
 - 2.2. *Structure of competent authority organization in diagram(s) demonstrating hierarchical relationships of headquarter office and branch offices with numbers of personnel and their qualification in each respective part of diagram.*
 - 2.3. *Please provide primary tasks and responsibilities of competent authority in:*
 - (a) *headquarter office; and*
 - (b) *branch offices.*

- 2.4. Do you have other authorities holding other tasks and responsibilities as mentioned in point 2.3., for example in animal health and quarantine-related as well as fishery product quality and safety? If yes, please provide the information.
- 2.5. Is there any system in your country ensuring policies implementation on fish health and fishery product quality and safety assurance orderly work in harmonious manner? If yes, provide the information.
- 2.6. Please provide information on internal and external audit procedures under the system as mentioned in point 2.5 ensuring that policies on fish health control, quality and safety control, and quarantine-related regulations are consistently implemented.
- 2.7. Please provide any third-party involvement under the system on fish health and fishery product quality and safety assurance for specific competent authority's tasks?
- 2.8. If any, please provide the provision of the third-party involvement to conduct the specific competent authority's tasks, for example whether it is an MoU, SOP, or other applicable third-party involvement.
- 2.9. Please provide information trainings as follows in a form below:

No	Training	Numbers of participants	Year	Organizer
1.	Good manufacturing practices			
2.	good handling practices			
3.	HACCP			
4.	hygiene control procedures;			
5.	postharvest handling and sanitation;			
6.	aquaculture and processing Establishments audit/ inspection			
7.	fish health management;			
8.	biosecurity of Establishments;			
9.	fishery product safety and quality management;			
10.	fish disease methods;			
11.	pathogenic microorganisms testing methods;			
12.	hazardous chemical, antimicrobial/ drug residues, heavy			

No	Training	Numbers of participants	Year	Organizer
	<i>metal, and prohibited hormone testing methods;</i>			
13.	<i>monitoring and surveillance of fish diseases;</i>			
14.	<i>sampling procedure;</i>			
15.	<i>record-keeping management;</i>			
16.	<i>product tracing and recall procedures; and</i>			
17.	<i>Indonesia's import requirements for fish and fishery product.</i>			

**) In-house whenever it is conducted by competent authority; Out-sourced if it is not (provide the name and other necessary information)*

- 2.10. *Please provide information on any applicable general human resource policy ensuring adequacy of qualified and experienced personnel?*
- 2.11. *Please provide strategy on maintaining conflict of interest absence among personnel.*
- 2.12. *Is there disease information system managed and owned by competent authority? If yes, please provide the information in brief.*

III. REGULATION

- 3.1. *Please provide information from the most recent and highest statutory order prevailing law and regulation regard to fish health as follows, include standards and procedures:*
 - (a) *Aquaculture Establishment registration,*
 - (b) *Fish health control in the Establishment and in outdoor Area/zone,*
 - (c) *Import and export control,*
 - (d) *Domestic movement control,*
 - (e) *Biosecurity;*
 - (f) *Health certification,*
 - (g) *Laboratory,*
 - (h) *Contingency plan and emergency preparedness response,*
 - (i) *Monitoring and surveillance for fish diseases, and*
 - (j) *Others.*
- 3.2. *Provide information on applicable responsible authority in conducting the implementation prevailing law and regulation as mentioned in point 3.1.*
- 3.3. *Please provide information on penalty and sanction mechanism to any breach on fish health and quarantine-related law and regulation.*

- 3.4. Please provide information from the most recent and highest statutory order prevailing law and regulation regard to fishery product quality and safety as follows, include standards and procedures:
- (a) Fishing vessel registration,
 - (b) Processing Establishment registration,
 - (c) Fishery products quality and safety control from upstream to downstream, including in the Establishment,
 - (d) Import and export control,
 - (e) Quality and safety certification,
 - (f) Laboratory,
 - (g) Contingency plan,
 - (h) Product tracing and recall procedures, and
 - (i) Pathogenic microorganism, hazardous chemical, antimicrobial/ drug/ heavy metals monitoring and surveillance
- 3.5. Provide information on applicable responsible authority in conducting the implementation prevailing law and regulation as mentioned in point 3.4.
- 3.6. Please provide information on penalty and sanction mechanism to any breach on fishery product quality and safety law and regulation.

IV. ESTABLISHMENT

- 4.1. What are technical and administrative requirements as well as procedure applied to aquaculture and processing Establishment for getting approval and registration from competent authority?
- 4.2. What are criteria and procedure on postponement and revocation of registered aquaculture and processing Establishment?
- 4.3. Do aquaculture Establishments exporting fish to Indonesia fully apply biosecurity principles?
If yes, please provide level of compliance; If no, please provide the causes.
- 4.4. Do processing Establishments exporting fishery products to Indonesia fully apply HACCP and hygiene control procedure?
If yes, please provide level of compliance; If no, please provide the causes.
- 4.5. Do you provide particular guidance for aquaculture and processing Establishment preparing SOP regard to the implementation of respective biosecurity principles as well as HACCP system.
If yes, please the information in brief.
- 4.6. How often are the inspections and/or audits to aquaculture and processing Establishments conducted in a year?
- 4.7. Please provide information on following-up action upon inspections and/or audits result conducted by the competent authority whenever non-compliance to the requirements exists.
- 4.8. Please provide information on fish disease surveillance procedure apply to aquaculture Establishments.
- 4.9. Please provide information on pathogenic microorganisms, hazardous chemical, antimicrobial/ drug/ heavy metals residues monitoring procedure apply to processing Establishments.
- 4.10. Do fish health and fishery product quality and safety assurance system applied to aquaculture and processing Establishments fully comply with Indonesian import requirements on fish and fishery product?
If no, please provide the causes.

- 4.11. *Please provide information about traceability mechanism on export-purposed fish and fishery product to Indonesia (comprise all stages from production, transportation to exportation).*
- 4.12. *Please provide information on how competent authority ensuring record keeping conducted by aquaculture and processing Establishments are concurrent among others to traceability mechanism.*
- 4.13. *Please provide overviews on rule and procedures for documentation and record keeping in Establishment.*

V. LABORATORY

- 5.1. *Do you have national reference laboratory for fish health particularly on disease testing? If yes, please provide the name, address, testing ability and scope, rights and obligations of the laboratory.*
- 5.2. *Do you have national reference laboratory for fishery product quality and safety testing? If yes, please provide the name, address, testing ability and scope, rights and obligations of the laboratory.*
- 5.3. *Please provide the list of laboratories approved by competent authority headquarter to conduct fish health particularly on disease testing including name, address, ability and testing method used.*
- 5.4. *Please provide the list of laboratories approved by competent authority headquarter to conduct fishery product quality and safety testing including name, address, ability and testing method used.*
- 5.5. *Do you have laboratory network of fish health particularly on disease testing? If yes, please give an explanation on the type, mechanism, procedure and other necessities of the network. If not, please provide the causes.*
- 5.6. *Do you have laboratory network of fishery product quality and safety testing? If yes, please give an explanation on the type, mechanism, procedure and other necessities of the network. If not, please provide the causes.*
- 5.7. *Please provide information on:*
 - (a) *Nationally fish health particularly on disease testing laboratory's accreditation scheme,*
 - (b) *Nationally fishery products quality and safety testing laboratory's accreditation scheme,*
 - (c) *Scopes and methods of accreditation on those parameters, for example: bacteria, virus, parasite, fungi, microbial agent, chemical matters, residual agents and others.*
- 5.8. *What method and analysis are applied for fish health certification?*
- 5.9. *What method and analysis are applied for fishery product quality and safety certification?*
- 5.10. *Please provide on:*
 - (a) *Sampling procedure for fish health particularly on disease testing as well as fishery product quality and safety testing,*
 - (b) *Parameter of analysis mentioning rules for result interpretation, statistical method for data analysis, measurement of uncertainty and validation of testing method.*
- 5.11. *Please provide overviews on Prevailing Standard Operational Procedure (SOP) for each laboratory fishhealth particularly on disease and fishery products quality and safety testing.*
- 5.12. *Please provide overviews on capacity buildings conducted by each fish health particularly on disease testing laboratory as well as fishery product quality and safety testing laboratory through trainings for their personnel.*

- 5.13. *Please provide overviews on available equipment and supplies in each fish health particularly on disease testing laboratory as well as fishery product quality and safety testing laboratory?*
- 5.14. *Please explain proficiency testing for laboratory in fish health particularly on disease testing laboratory as well as fishery product quality and safety testing laboratory(s);*
- 5.15. *Please provide overviews on reporting system in fish health particularly on disease testing laboratory as well as fishery product quality and safety testing laboratory for laboratory test result to both Establishment and competent authority?*
- 5.16. *Please provide overviews on rule and procedures for documentation and record keeping in fish health particularly on disease testing laboratory as well as fishery product quality and safety testing laboratory.*

VI. FISH HEALTH CONTROL

- 6.1. *Is your country a member of World Organization for Animal Health (OIE)? If yes, please provide chronological information mentioning year of member state.*
- 6.2. *What institution(s) in your country responsible for fish health control conducting notification and report submission of fish disease status to OIE, organizing contingency plan and/or emergency preparedness response, and/or carrying out monitoring and surveillance on fish disease status?*
- 6.3. *Please provide information on:*
 - (a) *List of notifiable diseases found in your country under aquatic animal OIE listed disease and aquatic animal non-OIE listed disease; and*
 - (b) *Disease notification and report system in your country to OIE mentioning regular report about presence and absence of fish disease.*
- 6.4. *Please give explanation on:*
 - (a) *Information of aquatic animal OIE listed disease in your country mentioning epidemiology, surveillance system, occurrences and other necessities.*
 - (b) *General information of required fish disease by quarantine-related authority in your country for the last three years.*
 - (c) *General information of aquatic animal non-OIE listed disease found in your country for the last three years.*
 - (d) *Fish disease(s) outbreaks for the last five years.*
- 6.5. *Please provide information on the implementation of fish drug monitoring in your country.*
- 6.6. *Please give explanation on types of vaccine utilization and fish vaccination program in your country.*
- 6.7. *Who are the responsible institutions/agencies/offices regard to contingency plan and emergency preparedness response for fish disease?*
- 6.8. *Regard to contingency plan and emergency preparedness response for fish disease, please provide:*
 - (a) *List of targeted disease mentioned in contingency plan and/or emergency preparedness response; and*
 - (b) *Information on criteria, procedure, action plan, training and simulation in detail based on aquatic animal OIE listed disease and non-OIE listed disease.*

- 6.9. Please give explanation on surveillance and/or monitoring program for exportation requirement of fish and fishery product compliance to Indonesia, covering:
- (a) Objective of the program;
 - (b) Targeted disease or disease agent in the program;
 - (c) Location (zone/Area or compartment) set to be targeted for the program;
 - (d) Targeted population of the program;
 - (e) Sampling frequency and sampling method of the program;
 - (f) Period of the program
 - (g) Sample size include information of prevalence and level of confidence;
 - (h) Analysis method of surveillance program; and
 - (i) Target or non-target as well as active or passive surveillance
- 6.10. Please provide overviews on competent authority's branch offices report procedure in surveillance result, investigation and kind of disease occurrences found in your country to Establishment and competent authority headquarter.
- 6.11. Please provide information in defining quarantine-related zone and/or compartment, kind of disease or disease agent are used, and criteria to designate them.
- 6.12. Regard to quarantine-related zone and/or compartment designation, please provide:
- (a) List of free from aquatic animal OIE listed disease or disease agent and necessary non-OIE listed disease or disease agent quarantine-related zone and/compartment.
 - (b) Map(s) which show borders for each disease or disease agent-based quarantine-related zone and/or compartment include geographical and jurisdictional boundaries as well as buffer zone surroundings, if applicable.
 - (c) Designation and monitoring procedures of free from aquatic animal OIE listed disease or disease agent and necessary non-OIE listed disease or disease agent quarantine-related zone and/compartment.
 - (d) Information on regulations for quarantine-related zone and/or compartment designation and revocation, and
 - (e) Information on biosecurity plan which contains:
 - Applied action maintaining fish health status in quarantine-related zone and/or compartment which covers:
 - Control of fish movement;
 - Water inlet and outlet;
 - Overviews on waste management;
 - Utilization of nature-made and human-made barriers for quarantine-related zone and/or nature-made and human-made partitions for compartment;
 - Ensuring free from aquatic animal OIE listed disease or disease agent and necessary non-OIE listed disease or disease agent to source of fish feed in compartment;
 - Maintenance of equipment in compartment;
 - Cleaning and disinfection procedure in compartment;
 - Control on entry pathway and potential spread of aquatic animal OIE listed and necessary non-OIE listed disease agent into a zone and/or compartment among others from human, wild animals, biological materials, as well as other objects which able-to-transmit disease disturbance;

- *Quality management system-based comprehensive biosecurity measures.*
 - *Health monitoring to surrounding Areas of quarantine-related zone and/or compartment.*
 - *Routine operational procedure on equipment maintenance and other necessary procedure.*
 - *Traceability procedure*
 - *List of training*
- 6.13. *Please give explanation importation of fish mentioning:*
- (a) *Import procedure regard to fish disease carriers primarily live and dead fish.*
 - (b) *Quarantine measures.*
 - (c) *Procedure on control of fish disease carriers from transited fish.*
 - (d) *Measures on prevention for fish disease spread by limitation on carriers and applicable biological material movement which might cause disease transmission.*

VII. *QUALITY AND SAFETY CONTROL*

- 7.1. *Please provide written information on applied inspection and/or audit procedures related to sanitary and hygiene as well as quality control in fish and fishery product processing Establishments for human consumption.*
- 7.2. *Please provide written information on an overview of quality control programs applied in Establishments which use heat treatment on their processing products, primarily covering microbiological testing on equipment and utensils sanitary conditions.*
- 7.3. *Please provide written information on sanitary and hygiene control procedures for fishing vessels including fishery vessels for example fish and fishery product processing vessel and freezer vessel.*
- 7.4. *Please provide written information on the procedure for detecting pathogen.*
- 7.5. *Please provide written information on the procedure for controlling histamine index primarily Scombridae family fish species.*
- 7.6. *Please provide written information concerning monitoring procedure and program on bivalves' molluscs, biotoxins (DSP, PSP, NSP and ASP), and microbiological contaminants in catch and harvest locations.*
- 7.7. *Please provide written information on primary cause of rejection cases and their primary cause percentages on the basis of rejection upon fish and fishery products for human consumption based on inspection procedures.*
- 7.8. *Please provide written information concerning official control programs, which are used to monitor microbiological and chemical contaminants on fish and fishery products for human consumption, cover:*
- 7.8.1. *List of microorganisms;*
 - 7.8.2. *List of parameters;*
 - 7.8.3. *Sampling protocol; and*
 - 7.8.4. *Procedures for dealing with violations (if the result exceed the standard).*
- 7.9. *Please provide written information on mandatory requirements fulfilled by fishery Establishments for exporting their product to destination countries.*
- 7.10. *Please provide written information on inspection method, audit and surveillance.*

7.11. Please provide brief information on training requirements for personnel at fishery Establishments required by the Competent Authority.

VIII. FISH HEALTH CERTIFICATION

Please give explanation on fish health certification which covers:

- (a) Qualification for personnel who carry out the certification process and personnel who signed the certificate;
- (b) Procedure of fish health certification for import, export and domestic movement of fish and fishery product;
- (c) Withdrawal and/or replacement procedures of the certificate issuance;
- (d) Internal audit on quarantine-related and fish health certification service;
- (e) Model of fish health certificate;
- (f) System of certification unique numbering;
- (g) Security setting; and
- (h) Archive management mentioning location and its duration.

IX. FISHERY PRODUCTS SAFETY AND QUALITY CERTIFICATION

Please provide written information on fishery products safety and quality certification which covers:

- (a) Personnel qualification who carries out the certification process and personnel who signed the certificate;
- (b) Procedure on fishery product safety and quality certification for import, export, and domestic movement;
- (c) Internal audit on fishery products safety and quality certification; and
- (d) Format of fishery products safety and quality certificate mentioning the numbering system and the authenticity of the certificate.

Dalam rangka memudahkan tim Inspeksi dalam melaksanakan Inspeksi lapangan maka diperlukan instrumen pendukung, salah satunya *checklist* Inspeksi penerapan Sistem Perkarantinaan Ikan di *Establishment*, baik *Establishment* untuk Ikan hidup dan *Establishment* Produk Ikan. Adapun tabel *checklist* Inspeksi penerapan Sistem Perkarantinaan Ikan di *Establishment* Ikan hidup dan *checklist* Inspeksi penerapan Sistem Perkarantinaan Ikan di *Establishment* Produk Ikan, adalah sebagai berikut:

Tabel 1. *Checklist* Inspeksi Penerapan Sistem Perkarantinaan Ikan di *Establishment* Ikan Hidup

**CHECKLIST INSPEKSI
PENERAPAN SISTEM PERKARANTINAAN IKAN DI ESTABLISHMENT IKAN
HIDUP**

Nama *Establishment* :

Alamat *Establishment* :

.....

.....

Tanggal Pelaksanaan :

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
	DOKUMEN, ARSIP DAN REKAMAN DATA				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
1.	<p>a. Tersedia dokumen/informasi mengenai struktur manajemen <i>Establishment</i>;</p> <p>b. Tersedia kebijakan penerapan dan evaluasi sistem biosekuriti terhadap:</p> <ul style="list-style-type: none"> • personil, • Ikan, • peralatan, • sarana dan prasarana, serta • lingkungan. 				
2.	<p>Tersedia dokumen sertifikasi pengelolaan jaminan kesehatan, seperti:</p> <p>a. Global GAP,</p> <p>b. Best Aquaculture Practices (BAP),</p> <p>c. <i>Aquaculture Stewardship Council</i> (ASC),</p> <p>d. Sertifikat lain yang dikeluarkan Otoritas Kompeten Negara Asal.</p>				
3.	<p>Tersedia data mengenai kompetensi pegawai yang dibuktikan dengan keikutsertaan pegawai dalam pelatihan, seperti: penerapan GAP, pengobatan terhadap Ikan yang sakit, penerapan biosekuriti di <i>Establishment</i>.</p>				
4.	<p>Terdapat buku tamu yang diisi oleh setiap tamu yang datang ke <i>Establishment</i>.</p>				
5.	<p>Tersedia dokumen Standar Operasional Prosedur (SOP)/instruksi kerja penerapan biosekuriti setiap alur proses.</p> <p>a. SOP Penerimaan/Pemasukan Ikan;</p> <p>b. SOP Aklimatisasi dan Adaptasi;</p> <p>c. SOP Pemeliharaan Ikan;</p> <p>d. SOP Karantina (Pra Panen)</p> <p>e. SOP Panen dan Pengemasan;</p> <p>f. SOP Isolasi Penyakit Ikan;</p> <p>g. SOP Biosekuriti;</p> <p>h. SOP Sanitasi dan Desinfeksi.</p>				
6.	<p>Tersedia dokumen Instruksi Kerja</p>				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
	(IK) tentang: a. IK Penerimaan/Pemasukan Ikan; b. IK Aklimatisasi dan Adaptasi; c. IK Pemeliharaan Ikan; d. IK Karantina (Pra Panen) e. IK Panen dan Pengemasan; f. IK Isolasi Penyakit Ikan; g. IK Biosekuriti; h. IK Sanitasi dan Desinfeksi.				
7.	Tersedia rekaman data mengenai: a. Penerimaan/Pemasukan Ikan; b. Kontrol Ikan Masuk; c. Aklimatisasi dan Adaptasi; d. Pengamatan Visual dan Kualitas Air; e. Pemeriksaan Penyakit Ikan; f. Pengelolaan Air; g. Seleksi Ikan Panen; h. Pengamatan Kesehatan dan Kualitas Air; i. Persiapan Air Packing; j. Pemberokan Ikan; k. Panen dan Distribusi; l. Pengepakan dari Stock m. Isolasi Penyakit Ikan; n. Pencatatan Personil; o. <i>Footbath</i> dan Kebersihan Lingkungan; p. Sanitasi dan Desinfeksi; q. Checklist Penambahan Kaporit; r. Desinfeksi Lantai; s. Pemusnahan Ikan.				
8.	Tersedia arsip mengenai: a. laporan hasil pengujian penyakit Ikan target; dan b. laporan hasil pengujian residu obat.				
9.	Tersedia dokumentasi kegiatan kunjungan Otoritas Kompeten Negara Asal ke <i>Establishment</i> dalam rangka Surveilans/Inspeksi/audit dan tercatat dalam buku tamu.				
10.	Tersedia arsip terkait hasil Surveilans/Inspeksi/audit yang dilakukan oleh Otoritas Kompeten,				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
	yang dapat berupa Temuan ketidaksesuaian dan rekomendasi tindakan perbaikan, serta dokumentasi mengenai pelaksanaan tindakan perbaikan.				
KETERTELUSSURAN					
11.	Tersedia sistem dan prosedur ketertelusuran yang dapat mengidentifikasi dan menelusuri asal Ikan (pemasok/ <i>suplier</i>) dan distribusi Ikan (pembeli) minimal dalam kurun 1 tahun terakhir.				
12.	Terdapat rekaman data yang lengkap mengenai identifikasi setiap pemasok (<i>suplier</i>) dan pembeli.				
13.	Terdapat labelisasi berupa informasi batch/lot dari penerimaan bahan baku hingga distribusi.				
SARANA DAN PRASARANA					
14.	Lahan <i>Establishment</i> : a. berada di daerah bebas banjir; b. memiliki sumber air yang cukup dan berkualitas baik; c. memiliki sistem drainase yang baik; d. memiliki akses jalan yang baik dan mudah dijangkau oleh alat transportasi; e. berada pada lingkungan yang tidak tercemar; dan f. lahan tidak berhubungan langsung dengan sentra pembudidayaan Ikan.				
15.	Konstruksi bangunan: a. memperhatikan keselamatan dan keamanan petugas (personil); b. dibuat khusus dengan tata ruang atau lay out yang terpisah sesuai fungsinya; c. tertutup dengan konstruksi permanen atau semi permanen yang kokoh dengan atap kuat				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
	<p>dan tidak bocor;</p> <p>d. memiliki luas dan sarana pendukung yang sesuai dengan jenis dan jumlah Ikan yang akan dibudidayakan;</p> <p>e. berpagar keliling yang kuat dan rapat yang dapat mencegah masuknya vektor terrestrial dan akuatik ke lingkungan <i>Establishment</i>;</p> <p>f. mempunyai sirkulasi udara yang sehat;</p> <p>g. mempunyai pencahayaan di dalam ruangan yang memadai intensitasnya atau disesuaikan dengan jenis Ikan yang dibudidayakan; serta</p> <p>h. memiliki dinding yang mudah dibersihkan.</p>				
16.	Pintu masuk/keluar Ikan terpisah dengan pintu masuk/keluar untuk personil.				
17.	<p>Lantai <i>Establishment</i>:</p> <p>a. dibuat rata;</p> <p>b. tidak berpori, kuat dan mudah dibersihkan;</p> <p>c. memiliki kemiringan tertentu dan mengarah ke <i>drainase</i> untuk menghindari genangan; dan</p> <p>d. dalam kondisi tertentu, pertemuan antara lantai dan dinding dibuat melengkung untuk memudahkan proses pembersihan.</p>				
18.	<p>Tersedia wadah dan peralatan yang memadai untuk melakukan pemeliharaan, pengasingan, pengamatan, dan perlakuan, seperti:</p> <p>a. Kolam/bak/akuarium;</p> <p>b. peralatan untuk pemberian pakan;</p> <p>c. peralatan pengukur kualitas air;</p> <p>d. peralatan sterilisasi air (UV, Ozonisasi);</p> <p>e. peralatan filterisasi air (pompa</p>				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
	skimmer); f. peralatan untuk melarutkan oksigen di air (aerator); g. peralatan dan bahan (obat) untuk penyembuhan; h. peralatan dan bahan (obat) untuk desinfeksi; i. peralatan pengolahan limbah; j. perlengkapan keselamatan kerja (P3K); k. perlengkapan kerja personil (<i>wearpack</i> dan sepatu boots); l. fasilitas pemadam kebakaran; dan m. fasilitas listrik dan air bersih.				
19.	Kondisi wadah: a. terbuat dari material yang kokoh, kedap air dan mudah dibersihkan; b. berada dalam koridor yang terpisah dari ruang lainnya dan ada pembatasan lalu lintas kegiatan secara fisik; c. ada jarak ideal antara deret/grup untuk akses pemeriksaan atau pengamatan; d. penempatan wadah berupa bak/kolam/akuarium diatur tata letaknya dengan memperhatikan aspek Risiko untuk meminimalisir kemungkinan terjadinya kontaminasi silang.				
20.	Kondisi peralatan: a. peralatan mudah dibersihkan, disucihamakan dan tidak korosif; b. peralatan yang digunakan tidak membahayakan Ikan dan petugas (personil); c. disimpan secara terpisah dengan peralatan di ruangan lain; d. peralatan yang digunakan didalam satu ruangan tidak digunakan di ruangan lain; dan e. perlengkapan yang aktif digunakan seperti jaring, seser, alat sipon air dan pel tidak				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
	disimpan dalam keadaan kontak dengan rantai, namun harus dalam keadaan digantung.				
21.	<p>Terdapat identitas atau penanda yang jelas di:</p> <p>a. setiap ruangan; b. kolam/bak/akuarium; c. tempat penyimpanan pakan, obat dan bahan kimia; dan d. tempat/ruang lainnya.</p> <p>(contoh label identitas pada kolam/bak/ akuarium, dapat berupa: nomor/jenis/jumlah/ukuran/peruntukan). Yang dimaksud dengan tempat/ruang lainnya, seperti: kantin, toilet, kantor, gudang, dll)</p>				
22.	Setiap unit dalam <i>Establishment</i> memiliki sistem drainase (saluran pembuangan air) yang terpisah dengan unit lain, dan menjamin limbah buangan tidak berbalik ke <i>Establishment</i> .				
23.	Terdapat fasilitas yang terpisah, khusus untuk pengasingan/pengamatan, perlakuan (pengobatan) dan karantina sesuai dengan kapasitas dan peruntukannya.				
24.	Terdapat fasilitas pemusnahan Ikan (contoh <i>incinerator, autoclave</i>).				
25.	Tersedia sarana penanganan limbah cair (dilakukan penanganan limbah sebelum ditampung di bak peresapan dan bak kontrol), dan limbah padat.				
26.	Tersedia sarana sanitasi dan desinfeksi untuk personil/tamu dan peralatan di setiap ruangan, serta untuk kendaraan yang berfungsi baik contohnya: <i>footdip mat, hands sanitizer, wastafel, dan sprayer</i> .				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
27.	Sanitasi lingkungan sangat baik (terkontrol/terkendali), tidak terdapat hewan-hewan peliharaan di area <i>Establishment</i> .				
28.	Tersedia <i>generator set</i> (genset) dengan kapasitas dan bahan bakar yang mencukupi.				
29.	Setiap ruangan memiliki peralatan aerasi masing-masing dan tersedia peralatan aerasi cadangan yang secara otomatis berfungsi pada saat darurat.				
30.	Setiap ruangan memiliki sistem sirkulasi air pemeliharaan tersendiri, dengan sistem inlet dan outlet yang terpisah dengan ruangan yang lain, yang dilengkapi dengan unit penyaring air dan alat pengatur suhu air (<i>heater, chiller</i>). Dilakukan penggantian air dan pemeriksaan kualitas air secara berkala.				
31.	Tersedia perlengkapan kerja khusus untuk petugas di ruang karantina.				
32.	Tersedia gudang atau tempat penyimpanan peralatan.				
33.	Tersedia tempat penyimpanan bahan kimia dan obat.				
34.	Tersedia tanda instruksi tata tertib personil yang terpasang dengan baik.				
PENERAPAN BIOSECURITY DAN BIOSAFETY					
35.	Tersedianya akses personil ke <i>Establishment</i> terbatas dan terkontrol.				
36.	Terdapat akses masuk/keluar ke setiap ruangan melalui satu pintu yang terkontrol.				
37.	Setiap Ikan masuk dilakukan seleksi/sortir jenis, ukuran dan kesehatan Ikannya.				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
38.	Selalu dilakukan aklimatisasi terhadap setiap pemasukan Ikan.				
39.	Ikan ditampung atau dipelihara perjenis (tidak dicampur).				
40.	Setiap pemasukan/pengeluaran Ikan dilakukan pengasingan dan pengamatan.				
41.	Terdapat prosedur pembersihan dan desinfeksi fasilitas alat/tempat pemeliharaan sebelum, selama dan setelah aktifitas dirancang, diterapkan dan dimonitor secara efektif sesuai instruksi kerja/SOP.				
42.	Terdapat air buangan/limbah dilakukan perlakuan sebelum dibuang ke perairan umum.				
43.	Terdapat pencatatan pemusnahan limbah dilakukan sesuai dengan SOP dan dilakukan pencatatan.				
44.	Terdapat tanda instruksi tata tertib personil terpasang dengan baik dan efektif penerapannya.				
45.	Personil <i>Establishment</i> mengenakan pakaian kerja dan alat pelindung keselamatan kerja pada saat beraktifitas.				
46.	Apakah terdapat pedoman, data, program <i>medical check up</i> rutin untuk kesehatan personil secara periodik?				
47.	Apakah ada pemeriksaan berkala/rutin atau <i>asement</i> cepat terhadap personil yang dilakukan setiap hari ex: apakah diare, apakah sedang batuk?				
48.	Apakah kondisi lingkungan instalasi bersih dan selalu dijaga kebersihannya?				
49.	Apakah kendaraan didesinfeksi sebelum masuk dan keluar dari area instalasi karantina?				
50.	Apakah pengemasan dilakukan				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
	pada kondisi yang higienis untuk menghindarkan kontaminasi?				
51.	Apakah limbah berupa kemasan media pembawa tidak digunakan ulang dalam proses distribusi?				
52.	Terdapat prosedur Rencana Tanggap Darurat yang memadai, jika terjadi kasus wabah.				
53.	Terdapat laporan/rekaman data mengenai pelaksanaan evaluasi secara berkala terhadap efektifitas sistem biosekuriti yang diterapkan di <i>Establishment</i> dalam menjamin kesehatan Ikan dan mencegah terjadinya penyebaran penyakit di <i>Establishment</i> .				
54.	Apakah setiap tindakan perbaikan dilakukan sesuai Temuan ketidaksesuaian dan diarsipkan?				
PENGELOLAAN OBAT DAN PAKAN					
55.	a. Apakah bahan kimia dan obat yang digunakan adalah bahan dan obat yang diijinkan? b. Apakah penggunaan bahan kimia dan obat tersebut sesuai dengan metode yang dipersyaratkan? c. Apakah terdapat rekaman data terkait penggunaan bahan kimia dan obat? d. Apakah terdapat prosedur pemberian obat?				
56.	Apakah terdapat label yang jelas pada setiap bahan kimia dan bahan berbahaya lain (desinfektan/pembersih)?				
57.	a. Apakah pakan Ikan yang digunakan bebas kontaminasi HPIK/HPI tertentu? b. Apakah dilakukan perlakuan/pengujian terhadap pakan sebelum digunakan?				
58.	Apakah stok pakan disimpan dalam ruang/wadah/tempat sesuai				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
	dengan karakteristik pakan?				
59.	Apakah rekaman jumlah stok pakan dicatat secara berkala (<i>stock opname</i>)?				

.....
 Tim Inspeksi,
 1.
 2.
 3.

Tabel 2. *Checklist* Inspeksi Penerapan Sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Produk Ikan di *Establishment* Produk Ikan

CHECKLIST INSPEKSI PENERAPAN SISTEM JAMINAN KEAMANAN DAN MUTU PRODUK IKAN

Nama *Establishment* :
 Alamat *Establishment* :

 Jenis Komoditas :
 Tanggal Pelaksanaan :

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
DOKUMEN, ARSIP DAN REKAMAN DATA					
1.	- Tersedia dokumen/informasi mengenai struktur manajemen <i>Establishment</i> ; - Tersedia kebijakan penerapan dan evaluasi sistem jaminan kesehatan, keamanan dan mutu Produk Ikan yang diterapkan di <i>Establishment</i> .				
2.	Tersedia data mengenai kompetensi pegawai yang dibuktikan dengan keikutsertaan pegawai dalam pelatihan antara lain terkait HACCP, GHP, GMP, dll.				
3.	Terdapat buku tamu yang diisi oleh setiap tamu yang datang ke <i>Establishment</i> .				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
4.	Tersedia dokumen Standar Operasional Prosedur (SOP)/instruksi kerja penerapan sistem jaminan kesehatan, keamanan dan mutu Produk Ikan pada setiap tahapan kegiatan di <i>Establishment</i> .				
5.	Tersedia rekaman data kegiatan (<i>logbook</i>) pada setiap tahapan kegiatan, yang diisi secara konsisten.				
6.	Tersedia arsip laporan hasil pengujian Produk Ikan (contohnya: <i>salmonella</i> , <i>E. coli</i>).				
7.	Tersedia dokumentasi kegiatan kunjungan Otoritas Kompeten Negara Asal ke <i>Establishment</i> dalam rangka <i>official control</i> (Inspeksi/audit/ Surveilans), dan tercatat dalam buku tamu.				
8.	Tersedia arsip terkait hasil <i>official control</i> yang dilakukan oleh Otoritas Kompeten, yang dapat berupa Temuan ketidaksesuaian dan rekomendasi tindakan perbaikan, serta dokumentasi mengenai pelaksanaan tindakan perbaikan.				
9.	Dokumentasi dan arsip catatan tersedia dan disimpan selama jangka waktu satu tahun atau masa simpan produk.				
KETERTELUSSURAN					
10.	Telah menerapkan sistem keterlusuran.				
11.	Terdapat rekaman data (<i>logbook</i>) diisi secara konsisten dengan data yang akurat.				
12.	Telah memiliki sistem kodefikasi Produk Ikan yang mampu ditelusuri.				
SARANA DAN PRASARANA					
13.	<i>Establishment</i> berada di lokasi yang bebas banjir, serta jauh dari				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
	sumber polusi, termasuk limbah ternak, bahan kimia, dan kontaminan lainnya, untuk mencegah fasilitas dan produk terkontaminasi.				
14.	Struktur dan peralatan terbuat dari bahan yang tidak beracun dan kedap air, serta dapat mencegah masuknya kotoran, debu dan hama.				
15.	Lantai tidak licin, tidak beracun, kedap air, memiliki kemiringan yang sesuai, serta mudah dibersihkan.				
16.	Dinding kedap air, tidak beracun, berwarna terang, halus dan tanpa celah.				
17.	Langit-langit bebas dari kotoran/debu yang menumpuk, jamur, serta cat atau plester yang mengelupas, serta mudah dibersihkan.				
18.	Dilengkapi dengan ventilasi yang memadai untuk membuang bau tak sedap, gas berbahaya, asap dan uap, serta memiliki pencahayaan yang cukup.				
19.	Jendela dan ventilasi bebas dari kotoran/debu yang menumpuk, dan dilengkapi dengan kasa antiserangga.				
20.	Pintu memiliki permukaan yang halus dan kedap air, tertutup rapat, dan dapat menutup sendiri (jika diperlukan).				
21.	Terdapat perlengkapan pada pintu masuk, jendela, ventilasi dan drainase untuk menghalangi masuknya tikus, hama dan debu.				
22.	Akses personil ke <i>Establishment</i> hanya diberikan terbatas kepada petugas dan orang-orang yang diijinkan dengan pengaturan dan mengisi <i>logbook</i> khusus.				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
23.	Ruang pemrosesan bahan baku, ruang pemrosesan-manufaktur, ruang pengemasan muatan dipisahkan dengan partisi, tirai, dll.).				
24.	a. Tersedia air bersih dalam jumlah yang cukup, b. Dilakukan pengujian kualitas air dua kali setahun, c. Tersedia arsip hasil pengujian kualitas air.				
25.	a. Tersedia fasilitas pembekuan dan pendingin yang dilengkapi termometer, b. Terdapat peralatan pemanas yang dilengkapi termometer untuk menjaga agar suhunya tetap stabil.				
26.	Peralatan, perkakas, wadah, dan konveyor yang bersentuhan langsung dengan Produk Ikan terbuat dari bahan yang tidak beracun, kedap air, tidak korosif (stainless, baja, aluminium, teflon, dan lain-lain), dan mudah dibersihkan, didisinfeksi, dan disterilkan, serta tidak menyediakan tempat berlindung bagi hama, dan tidak menyebabkan cedera mekanis.				
27.	Fasilitas untuk membersihkan dan mendisinfeksi peralatan terbuat dari bahan yang tidak korosif, serta dilengkapi dengan sarana yang sesuai untuk menyediakan air panas dalam jumlah yang cukup.				
28.	Dilakukan pengujian terhadap bahan produk. (Periksa arsip hasil pengujiannya)				
29.	a. Tersedia fasilitas kebersihan personel, termasuk toilet yang cukup, fasilitas cuci tangan, dan ruang ganti. b. Tersedia fasilitas cuci tangan dan sarana untuk mengeringkan tangan secara higienis di dekat				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
	toilet dan di pintu masuk area pemrosesan.				
30.	Dilengkapi dengan sistem penanganan limbah yang memadai untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada fasilitas dan produk.				
31.	Tersedia ruang karantina/pengasingan berupa <i>coldstorage/chilling room</i> sesuai spesifikasi dan peruntukan serta terdapat pengatur/indikator (suhu/bau/kelembaban).				
32.	Terdapat identitas yang jelas pada setiap rak/pallet.				
33.	Terdapat jarak antara rak/pallet untuk memudahkan akses melakukan pemeriksaan dan pergerakan/ perpindahan.				
34.	Tersedia fasilitas penahanan yang sesuai dengan kapasitas.				
35.	Tersedia fasilitas untuk melakukan pemusnahan Produk Ikan (contoh insinerator).				
36.	Tersedia generator set (genset) dengan kapasitas yang mencukupi dan tidak mengganggu kenyamanan bekerja serta tidak menimbulkan getaran, polusi bunyi dan asap.				
PENGENDALIAN PENGOLAHAN					
37.	Bahan baku diperoleh sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan secara internal, dan diperoleh dari pemasok yang terdaftar atau disetujui. Periksa catatan (seperti spesifikasi, suhu penerimaan, nama dan alamat pemasok, nomor batch, jumlah yang diperoleh, dll.).				
38.	Udang diperoleh dari supplier yang terdaftar.				
39.	Ikan dan udang yang masuk diperiksa pada saat penerimaan				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
	untuk mengetahui bahaya keamanan pangan yang mungkin timbul. (periksa catatan pemeriksaan)				
40.	<p>a. Bahan baku yang masuk, produk setengah jadi atau akhir disimpan sesuai dengan persyaratan suhu dan kelembapannya, di lingkungan yang higienis.</p> <p>b. Produk Ikan disimpan dalam suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$ untuk yang didinginkan (<i>chilled</i>), dan $\leq -18^{\circ}\text{C}$ untuk yang dibekukan.</p>				
41.	Ruang yang digunakan untuk memisahkan tulang, menyiapkan, mengemas atau penanganan Ikan dan Produk Ikan lainnya, dilengkapi dengan fasilitas yang memadai untuk membersihkan dan mendisinfeksi peralatan seperti pisau, parang, gergaji, dll. serta fasilitas ini tidak digunakan untuk kegiatan lain.				
42.	<p>a. Es yang digunakan untuk mendinginkan dan menyimpan bahan mentah tidak dicampur dengan es yang digunakan untuk menyimpan produk olahan dan kemasan.</p> <p>b. Uap yang digunakan langsung pada makanan selama pemrosesan, harus dihasilkan dari air yang bersih dan aman secara mikrobiologis.</p> <p>c. Terdapat arsip hasil pengujian kualitas air untuk air yang akan diproses menjadi uap.</p>				
43.	Air yang digunakan secara langsung untuk pembuatan atau pengolahan produk, atau digunakan untuk permukaan peralatan, perkakas, wadah, atau mencuci tangan, layak untuk diminum.				
44.	Ikan dan Produk Ikan diproses dan dikemas menggunakan material				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
	yang aman untuk pangan (<i>food grade</i>) dengan cara yang higienis.				
45.	Wadah yang digunakan untuk menyimpan bahan-bahan yang tidak dapat dimakan, bahan kimia pembersih, dan bahan berbahaya lainnya diberi tanda yang jelas; disimpan terpisah dari makanan.				
46.	Wadah yang digunakan untuk menyimpan Produk Ikan yang didinginkan dengan es dilengkapi dengan lubang pembuangan sehingga air lelehan es tidak kontak dengan produk.				
47.	Kendaraan pengangkut dan kontainer harus dicuci dan didisinfeksi secara teratur dengan frekuensi yang diperlukan untuk mencegah kendaraan pengangkut dan kontainer menjadi sumber kontaminasi, serta dipelihara dengan baik.				
48.	Tersedia fasilitas pengangkutan Produk Ikan yang dilengkapi dengan peralatan pendingin untuk menjaga suhu $\leq -18^{\circ}$ C untuk Produk Ikan beku, dan suhu $\leq 4^{\circ}$ C untuk Produk Ikan yang didinginkan (<i>chilled</i>), dan dilengkapi dengan alat perekam suhu.				
49.	Audit internal/eksternal sistem dilakukan secara berkala. (Periksa catatan)				
PEMELIHARAAN DAN SANITASI					
50.	a. Seluruh peralatan, meja penanganan, perkakas termasuk pisau, parang, kantong pisau, gergaji, instrumen mekanis dan wadah, dibersihkan dan didisinfeksi secara berkala, dan secepatnya ketika bersentuhan dengan bahan yang terinfeksi atau terkontaminasi. b. Peralatan dan mesin juga				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
	dibersihkan dan didisinfeksi pada akhir setiap hari kerja.				
51.	a. Pemeliharaan preventif peralatan dan mesin dilakukan secara berkala sesuai dengan petunjuk <i>Establishment</i> . b. Terdapat rekaman data mengenai pemeliharaan dan mesin.				
52.	a. Alat ukur dan alat untuk memonitor dikalibrasi secara berkala. b. Terdapat rekaman data mengenai kalibrasi alat.				
53.	Tersedia program pengendalian hama, dan kegiatan pengendalian hama dilakukan oleh personel yang terlatih dan berpengalaman. (Periksa catatannya)				
54.	a. Dilakukan pembuangan limbah secara berkala dari Area penanganan Ikan (minimal setiap hari), serta b. Wadah dibersihkan dan didisinfeksi.				
55.	Tersedia saluran pembuangan yang memadai untuk menampung beban aliran dari proses-proses yang dilakukan pada <i>Establishment</i> , serta dilengkapi dengan perangkat untuk menangkap kontaminan.				
56.	Pembuangan limbah dan limbah cair dilakukan sesuai dengan standar pembuangan limbah yang berlaku di Negara Asal.				
SANITASI PERSONIL					
57.	Personil yang terlibat langsung dalam penanganan, pengolahan, pemasakan, atau pengemasan produk harus mengenakan celemek, sarung tangan, tutup kepala, penutup sepatu, dll, serta melepaskan aksesori pribadi seperti cincin yang dapat memengaruhi sanitasi.				

No.	Aspek yang Di Inspeksi	Penilaian		Keterangan	Saran Perbaikan
		Ya	Tidak		
58.	Setiap personil yang masuk ke Establishment harus mengikuti kriteria manajemen sanitasi (mencuci tangan, mendisinfeksi, dan membuang benda asing, dll.).				
59.	Personil yang sakit atau menderita penyakit, atau dengan luka terbuka atau luka bakar tidak melakukan penanganan terhadap produk atau material yang bersentuhan dengan produk.				
60.	Dilakukan pemeriksaan medis tahunan dan inokulasi terhadap personil yang melakukan penanganan Produk Ikan, terhadap kelompok penyakit enterik sesuai jadwal vaksin yang direkomendasikan. Periksa catatan				
PELATIHAN					
61.	a. Personil memiliki pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan serta terlatih untuk menangani produk dengan aman. b. Terdapat arsip mengenai pelatihan terhadap personil.				

.....
 Tim Inspeksi,
 1.
 2.
 3.

BAB V. PELAPORAN INSPEKSI

Semua kegiatan dalam rangka Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal harus direkam dan disusun dalam bentuk laporan tertulis. Tim Inspeksi bertanggung jawab untuk menyiapkan dan menyusun laporan Inspeksi. Laporan Inspeksi harus disusun secara lengkap, benar, tepat dan jelas. Laporan Inspeksi harus memuat hal-hal sebagai berikut:

1. Pendahuluan (latar belakang, tujuan, ruang lingkup dan dasar hukum Inspeksi).
2. Waktu dan tempat kegiatan Inspeksi di lapangan.
3. Tim Inspeksi.
4. Pihak yang di Inspeksi.
5. Metode Inspeksi.
6. Hasil Inspeksi.

Hasil Inspeksi berisi kesesuaian dan ketidaksesuaian penerapan Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal terhadap kondisi yang diharapkan dalam kriteria penilaian.

7. Kesimpulan dan Rekomendasi
Kesimpulan berisi poin-poin penting dari hasil Inspeksi.

Rekomendasi berisi saran tindakan perbaikan yang perlu dilakukan oleh Otoritas Kompeten Negara Asal, ataupun pilihan manajemen Risiko terhadap Temuan ketidaksesuaian pada penerapan Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal, yang dapat dijadikan pertimbangan dalam menyusun kebijakan dan persyaratan impor Ikan dan Produk Ikan dari Negara Asal ke Indonesia.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pelaporan Inspeksi, yaitu:

1. Laporan ditandatangani oleh Ketua dan anggota tim Inspeksi.
2. Laporan akhir disampaikan kepada Deputi Karantina Ikan, selambat-lambatnya 1 (satu) bulan setelah dilaksanakannya Inspeksi.
3. Melampirkan bukti objektif yang mendukung suatu Temuan ketidaksesuaian untuk setiap kesimpulan Inspeksi.
4. Penulisan Temuan ketidaksesuaian dalam laporan Inspeksi harus spesifik, ringkas dan jelas, berdasarkan fakta, tidak memasukkan opini, tidak memasukkan sebab-sebab ketidaksesuaian.
5. Sistematika penulisan laporan Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal adalah sebagai berikut:

A. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang
Memuat hal-hal yang mendasari pelaksanaan Inspeksi serta alasan Inspeksi ini perlu dilakukan di Negara Asal dimaksud.
2. Tujuan
Memuat tujuan dilaksanakannya Inspeksi.
3. Ruang Lingkup
Menjabarkan luasnya dan batas-batas Inspeksi seperti lokasi, unit organisasi, kegiatan dan proses yang di Inspeksi serta jangka waktu yang diperlukan untuk Inspeksi.
4. Dasar Hukum
Memuat peraturan perundang-undangan maupun kebijakan yang mendasari pelaksanaan Inspeksi sistem perkarantinaan di Negara Asal.

B. PELAKSANAAN

1. Waktu dan Tempat

2. Tim Inspeksi
3. Pihak yang di Inspeksi
4. Metode

C. HASIL

1. Otoritas Kompeten
2. Peraturan perundangan
3. *Establishment* di Negara Asal
4. Laboratorium
5. Pengendalian kesehatan Ikan
6. Pengendalian keamanan dan mutu Produk Ikan
7. Sertifikasi kesehatan Ikan dan sertifikasi keamanan dan mutu Produk Ikan

D. KESIMPULAN

E. REKOMENDASI

TABEL TEMUAN

TABEL TEMUAN
INSPEKSI SISTEM PERKARANTINAAN IKAN DI NEGARA ASAL

No	Kriteria	Temuan	Kesimpulan (Sesuai/Tidak Sesuai)	Saran Perbaikan
A. Otoritas Kompeten				
1.	Efektivitas struktur organisasi Otoritas Kompeten dalam menunjang pelaksanaan fungsi perkarantinaan, penjaminan kesehatan Ikan serta keamanan dan mutu Produk Ikan secara efektif dan efisien, termasuk peran dan tanggung jawab Otoritas Kompeten;			
2.	Ketersediaan sistem yang menjamin pelaksanaan kebijakan terkait karantina dan penjaminan kesehatan Ikan serta keamanan dan mutu Produk Ikan berjalan harmonis;			
3.	Ketersediaan prosedur audit internal dan eksternal yang menjamin pelaksanaan kebijakan terkait			

No	Kriteria	Temuan	Kesimpulan (Sesuai/Tidak Sesuai)	Saran Perbaikan
	karantina dan penjaminan kesehatan Ikan serta keamanan dan mutu Produk Ikan berjalan konsisten dengan perundangan dan persyaratan operasional;			
4.	TMemorandum of Understanding (MoU)/ Standard Operational Procedure (SOP) terkait pendelegasian tugas tertentu terhadap lembaga-lembaga eksternal;			
5.	Ketersediaan infrastruktur dan sumber daya yang memadai dalam memenuhi persyaratan Indonesia;			
6.	Tersedianya staf yang kompeten dalam melakukan fungsi karantina di tingkat pusat dan daerah;			
7.	Pelatihan-pelatihan yang telah diikuti staf Otoritas Kompeten terkait perkarantinaan, kesehatan Ikan, keamanan dan mutu Produk Ikan;			
8.	Strategi untuk menjaga agar tidak ada konflik kepentingan diantara staf Otoritas Kompeten;			
9.	Sistem ketertelusuran yang dimiliki Otoritas Kompeten dan sistem yang dapat memastikan penerapan biosekuriti pada seluruh tahapan sampai dengan ekspor, dari Ikan yang akan			

No	Kriteria	Temuan	Kesimpulan (Sesuai/Tidak Sesuai)	Saran Perbaikan
	dikirim ke Indonesia			
B. Peraturan Perundang-Undangan				
10.	Ketersediaan dasar hukum terkait:			
	a. ekspor, impor dan antar Area untuk Ikan dan Produk Ikan;			
	b. registrasi perusahaan, kapal dan unit pengolahan;			
	c. pengendalian kesehatan Ikan di <i>Establishment</i> ;			
	d. pengendalian keamanan dan mutu Produk Ikan dari hulu sampai hilir, termasuk di <i>Establishment</i> ;			
	e. Sertifikasi kesehatan Ikan, sertifikasi keamanan dan mutu Produk Ikan, pengujian laboratorium terhadap penyakit Ikan, serta pengujian keamanan dan mutu Produk Ikan;			
	f. Monitoring dan Surveilans (aktif dan pasif) penyakit Ikan;			
	g. Daftar obat Ikan dan pengendalian penggunaannya; dan			
	h. Rencana kontijensi dan respon tanggap darurat			

No	Kriteria	Temuan	Kesimpulan (Sesuai/Tidak Sesuai)	Saran Perbaikan
11.	Mekanisme pemberian sanksi apabila terdapat pelanggaran terhadap peraturan perundangan terkait karantina, jaminan kesehatan Ikan, dan jaminan keamanan dan mutu Produk Ikan.			
C. <i>Establishment</i> di Negara Asal				
12.	Persyaratan dan prosedur registrasi <i>Establishment</i> ;			
13.	Kriteria dan prosedur penangguhan/pencabutan registrasi <i>Establishment</i> ;			
14.	Dokumen mutu dan SOP;			
15.	Audit dan Inspeksi oleh Otoritas Kompeten;			
16.	Penerapan Biosekuriti atau HACCP di <i>Establishment</i> ;			
17.	Monitoring penyakit Ikan di <i>Establishment</i> Ikan hidup;			
18.	Monitoring mikroorganisme patogen, bahan kimia berbahaya, residu antimikroba/obat/logam berat;			
19.	Pemenuhan persyaratan Karantina Indonesia di tingkat <i>Establishment</i> ;			
20.	<i>Record keeping</i> dan ketertelusuran (<i>traceability</i>) yang efektif di tingkat <i>Establishment</i> ;			
21.	Pemenuhan terhadap			

No	Kriteria	Temuan	Kesimpulan (Sesuai/Tidak Sesuai)	Saran Perbaikan
	persyaratan Indonesia di tingkat <i>Establishment</i> .			
D. Laboratorium				
22.	Laboratorium pengujian penyakit Ikan dan laboratorium pengujian mutu dan keamanan Produk Ikan merupakan elemen yang penting dalam Sistem Perkarantinaan Ikan suatu negara. Laboratorium pengujian berperan dalam pencegahan dan pengendalian penyakit, serta penjaminan keamanan dan mutu Produk Ikan. Adapun komponen yang perlu dinilai dalam kriteria ini, antara lain: Laboratorium referensi nasional;			
23.	Laboratorium yang terakreditasi (ruang lingkup memenuhi persyaratan Indonesia);			
24.	Metode standar (prosedur sampling, prosedur transportasi sampel ke laboratorium, prosedur diagnosa penyakit, penanganan/ penyimpanan/ pemusnahan sampel);			
25.	SOP laboratorium;			
26.	SDM;			
27.	Sarana dan prasarana;			
28.	Jejaring laboratorium;			
29.	Uji profisiensi;			
30.	Record keeping			

No	Kriteria	Temuan	Kesimpulan (Sesuai/Tidak Sesuai)	Saran Perbaikan
E. Pengendalian Keamanan dan Mutu Produk Ikan				
31.	Prosedur audit dan/atau Inspeksi di unit pengolahan;			
32.	Prosedur pengendalian sanitasi dan higienitas untuk kapal perikanan;			
33.	Prosedur untuk deteksi parasit;			
34.	Prosedur untuk pengendalian histamin terutama untuk <i>family Scombridae</i> ;			
35.	Prosedur dan program Pemantauan terhadap bivalvia, biotoksin, dan kontaminan mikrobiologi di lokasi penangkapan dan pemanenan;			
36.	Kasus-kasus penolakan ekspor produk perikanan Negara Asal;			
37.	Program pengendalian resmi (<i>official control</i>) oleh Otoritas Kompeten Negara Asal terhadap kontaminasi mikrobiologi dan zat kimia pada Ikan dan Produk Ikan untuk konsumsi manusia, termasuk prosedur apabila terjadi ketidaksesuaian (melebihi standar yang ditetapkan);			
38.	Pemenuhan terhadap persyaratan dan standar Indonesia;			
39.	Metode Inspeksi, audit dan Surveilans;			
40.	Training yang			

No	Kriteria	Temuan	Kesimpulan (Sesuai/Tidak Sesuai)	Saran Perbaikan
	dipersyaratkan oleh Otoritas Kompeten bagi personil <i>Establishment</i> Produk Ikan			
F. Sertifikasi Kesehatan Ikan dan Sertifikasi Keamanan dan Mutu Produk Ikan				
41.	Kualifikasi petugas yang melakukan sertifikasi dan menandatangani sertifikat;			
42.	Prosedur sertifikasi ekspor, impor dan antar Area;			
43.	Tata cara pencabutan dan/atau penggantian penerbitan sertifikat;			
44.	Audit internal pada pelayanan sertifikasi;			
45.	Format sertifikat kesehatan Ikan;			
46.	Format sertifikat keamanan dan mutu Produk Ikan;			
47.	Sistem penomoran unik sertifikat;			
48.	Pengaturan keamanan sertifikat; dan			
49.	Pengelolaan arsip sertifikat.			

BAB VI. PENUTUP

Pedoman Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal ini menguraikan tahapan yang harus dilakukan serta tata cara dalam melaksanakan Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal. Diharapkan dengan adanya pedoman ini pelaksanaan Inspeksi Sistem Perkarantinaan Ikan di Negara Asal oleh tim Inspeksi dapat dilakukan secara terstandar, efektif dan efisien, serta dapat mencapai tujuan dan sasaran Inspeksi yang ditetapkan.

DEPUTI BIDANG KARANTINA IKAN,



DRAMA PANCA PUTRA