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 6 TAHUN 2024

TENTANG
PEDOMAN KETERTELUSURAN KARANTINA IKAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

DEPUTI BIDANG KARANTINA IKAN
BADAN KARANTINA INDONESIA,

Menimbang :

a. bahwa penerapan ketertelusuran dilaksanakan mulai dari praproduksi, produksi, distribusi, pengolahan, dan pemasaran dalam rangka memberikan jaminan terhadap kesehatan Ikan, dan keamanan dan mutu pangan serta pakan yang terdokumentasi dalam suatu sistem yang terintegrasi;
b. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Keputusan Deputi Bidang Karantina Ikan tentang Pedoman Ketertelusuran Karantina Ikan;

Mengingat :

1. 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);
2. Peraturan Presiden Nomor 45 Tahun 2023 tentang Badan Karantina Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 97);
3. Peraturan Badan Karantina Indonesia Nomor 1 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Karantina Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 842);
4. 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);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN DEPUTI BIDANG KARANTINA IKAN BADAN KARANTINA INDONESIA TENTANG PEDOMAN KETERTELUSURAN KARANTINA IKAN.

KESATU : Pedoman Ketertelusuran Karantina Ikan sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Deputi Bidang Karantina Ikan ini.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

KEDUA : Pedoman Ketertelusuran Karantina Ikan sebagaimana dimaksud dalam diktum KESATU sebagai acuan bagi:

a. Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain dalam penerapan sistem Ketertelusuran Karantina Ikan; dan
b. Pejabat Karantina Ikan di Lingkungan Pusat maupun UPT Badan Karantina Indonesia dalam memastikan pelaksanaan Ketertelusuran berjalan dengan efektif.

KETIGA : Keputusan Deputi Bidang Karantina Ikan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di : Jakarta
pada tanggal : 20 Desember 2024

DEPUTI BIDANG KARANTINA IKAN,

Balai Sertifikasi Elektronik

DRAMA PANCA PUTRA

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

LAMPIRAN KEPUTUSAN DEPUTI
BIDANG KARANTINA IKAN
NOMOR 6 TAHUN 2024
TENTANG
PEDOMAN KETERTELUSURAN
KARANTINA IKAN

PEDOMAN KETERTELUSURAN KARANTINA IKAN

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan permintaan global akan komoditas perikanan yang berkelanjutan dan aman bagi kesehatan Ikan dan konsumsi manusia, telah mendorong kebutuhan penerapan sistem Ketertelusuran yang transparan dan dapat dipertanggungjawabkan. Selain itu, sistem Ketertelusuran membantu meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap komoditas perikanan, baik di pasar domestik maupun internasional.

Menurut Sudibyo (2012), bahwa Ketertelusuran terhadap bahan baku atau produk pangan menjadi bagian penting setelah adanya kasus penyakit sapi gila atau *mad cow disease* yang dikenal dengan BSE (*Bovine spongiform encelophaty*) di Inggris tahun 1987, dan kasus senyawa dioksin di Belgia tahun 1999. Kasus-kasus tersebut menyebabkan negara-negara maju membuat peraturan dan mempersyaratkan regulasi secara *voluntary* atau *mandatory* dalam penggunaan sistem Ketertelusuran guna menjamin produk pangan. Selain kasus pangan, menurut Prayitno S. B. *et al.,* (2017), banyak terjadi kasus wabah penyakit Ikan dan menyebar dengan cepat pada produksi budidaya perikanan yang terjadi di berbagai belahan dunia termasuk menyebar di Nusantara, antara lain wabah penyakit Ikan yang menyerang Ikan Mas dan Ikan Koi, yaitu KHV (*Koi Herpes Virus*) pada tahun 2002, wabah penyakit udang yaitu IMNV (*Infectious Myo Necrosis Virus*) pada tahun 2006, dan wabah penyakit udang yaitu EMS (*Early Mortality Syndrome*) yang kemudian dikenal dengan AHPND (*Hepatopancreatic Necrosis Disease*) pada tahun 2010, yang merugikan produksi budidaya perikanan Indonesia secara signifikan. Kasus-kasus penyakit Ikan tersebut memacu negara-negara di Asia Tenggara melalui *Southeast Asian Fisheries Development Center* (SEAFDEC) memulai program Ketertelusuran produk akuakultur di kawasan ASEAN dalam aksi perikanan berkelanjutan untuk ketahanan pangan Kawasan ASEAN, yang disahkan pada koferensi ASEAN-SEAFDEC tahun 2011 (SEAFDEC, 2017).

Ketertelusuran adalah komponen sistem manajemen dalam rantai pasok, yang bertujuan untuk memastikan keamanan dan kualitas komoditas perikanan dan memverifikasi bahwa produksi yang dilakukan, telah sesuai dengan persyaratan manajemen nasional atau internasional (SEAFDEC, 2017). Saat ini Ketertelusuran komoditas perikanan menjadi persyaratan perdagangan ke beberapa negara maju yang menjadi pasar utama perikanan, seperti Uni Eropa (UE), Amerika Serikat (USA) dan Jepang.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Keterkaitan perdagangan internasional komoditas Hewan, Ikan dan Tumbuhan, melibatkan ketentuan dan kesepakatan *Sanitary and Phytosanitary* (SPS) di bawah perjanjian *World Trade Organization* (WTO). Berbagai standar keamanan pangan yang menyangkut Hewan, Ikan dan Tumbuhan dirangkum dalam standar internasional yang terdiri dari standar internasional untuk kesehatan Hewan teresterial dan Hewan aquatic dalam *The Office International des Epizooties* atau *The World Organization for Animal Health* (OIE/WOAH), standar penyakit Tumbuhan dalam *International Plant Protection Convention* (IPPC) dan standar keamanan pangan dalam *Codex Alimanterius*. Dalam memenuhi tuntutan kesehatan atau keamanan dan mutu serta penerapan standar internasional, diperlukan tindakan bersifat preventif dan kuratif dalam mengontrol lalulintas perdagangan komoditas Hewan, Ikan dan Tumbuhan dalam rangka menjaga kelestarian sumberdaya alam khususnya Ikan, untuk dimanfaatkan secara berkelanjutan dan bertanggungjawab.

Badan Karantina Indonesia, berdasarkan amanat Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2019 tentang Karantina Hewan, Ikan, dan Tumbuhan dalam Pasal 77, serta amanat Peraturan Pemerintah Nomor 29 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 21 Tahun 2019 tentang Karantina Hewan, Ikan, dan Tumbuhan, dalam Pasal 329, mengamanatkan bahwa Ketertelusuran dilaksanakan mulai dari praproduksi, produksi, distribusi, pengolahan dan pemasaran, dalam rangka memberikan jaminan terhadap kesehatan Hewan, Ikan, dan Tumbuhan, dan kemanan dan mutu pangan/pakan. Penerapan Ketertelusuran tersebut harus terdokumentasi dalam suatu sistem jaminan kesehatan Hewan, Ikan, dan Tumbuhan serta keamanan dan mutu pangan/pakan yang terintegrasi.

Berdasarkan hal-hal sebagaimana dimaksud, Badan Karantina Indonesia melalui Deputi Bidang Karantina Ikan perlu menyusun penerapan Ketertelusuran melalui suatu "Pedoman Sistem Ketertelusuran Karantina Ikan", sebagai acuan bagi Pejabat Karantina Ikan dan *stakeholder* perikanan, yang terkait implementasi penerapan Ketertelusuran komoditas perikanan.

B. Tujuan

Penyusunan Pedoman Sistem Ketertelusuran Karantina Ikan ini, bertujuan untuk:

1. memberikan panduan bagi Pelaku Usaha perikanan dalam penerapan sistem Ketertelusuran Karantina Ikan yang terintegrasi, dengan penerapan biosekuriti dalam pengelolaan kesehatan Ikan, atau berdasarkan penerapan sanitasi dalam pengelolaan keamanan dan mutu Produk Ikan yang berupa pangan atau pakan.
2. memberikan panduan bagi Pejabat Karantina Ikan dalam mengendalikan dan memastikan pelaksanaan Ketertelusuran berjalan dengan baik melalui kegiatan evaluasi dan investigasi Ketertelusuran.

C. Sasaran

Dengan tersusunnya Pedoman Sistem Ketertelusuran Karantina Ikan, diharapkan:

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

1. Pelaku Usaha perikanan mampu melaksanakan Ketertelusuran dengan baik, dan dapat dipertanggungjawabkan; dan
2. Pejabat Karantina Ikan di lingkungan Pusat dan UPT Badan Karantina Indonesia mampu memastikan kesesuaian penerapan sistem Ketertelusuran berjalan dengan efektif.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup Pedoman Sistem Ketertelusuran Karantina Ikan, meliputi prinsip-prinsip Ketertelusuran, tata cara penerapan sistem Ketertelusuran, dan penerapan sistem Ketertelusuran.

E. Definisi

Dalam Pedoman Ketertelusuran Karantina Ikan ini, yang dimaksud dengan:

1. Karantina Hewan, Ikan, dan Tumbuhan yang selanjutnya disebut Karantina adalah sistem pencegahan masuk, keluar dan tersebarnya hama dan penyakit hewan karantina, hama dan penyakit ikan karantina, dan organisme pengganggu tumbuhan karantina; serta pengawasan dan/atau pengendalian terhadap keamanan pangan dan mutu pangan, keamanan pakan dan mutu pakan, produk 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.
2. 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 sosioekonomi 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.
3. Media Pembawa HPHK, HPIK, atau OPTK yang selanjutnya disebut Media Pembawa adalah Hewan, Produk Hewan, Ikan, Produk Ikan, Tumbuhan, Produk Tumbuhan, pangan, pakan, produk rekayasa genetik, sumber daya genetik, agensia hayati, jenis asing invasif, tumbuhan dan satwa liar, tumbuhan dan satwa langka, dan/atau Media Pembawa lain yang dapat membawa HPHK, HPIK, atau OPTK.
4. Instalasi Karantina adalah bangunan atau ruangan berikut peralatan, lahan, dan sarana pendukung lain yang diperlukan sebagai tempat melaksanakan tindakan Karantina.
5. Tempat Lain diluar Instalasi Karantina yang selanjutnya disebut Tempat Lain adalah fasilitas selain Instalasi Karantina berupa bangunan atau ruangan berikut peraltan, lahan, dan sarana pendukung lain yang diperlukan sebagai tempat melaksanakan Tindakan karantina, pengawasan dan/atau pengendalian, serta Ketertelusuran.
6. Ketertelusuran adalah kemampuan untuk menelusuri riwayat, aplikasi, atau lokasi dari suatu produk atau kegiatan untuk mendapatkan kembali data dan informasi melalui suatu identifikasi terhadap dokumen yang terkait.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

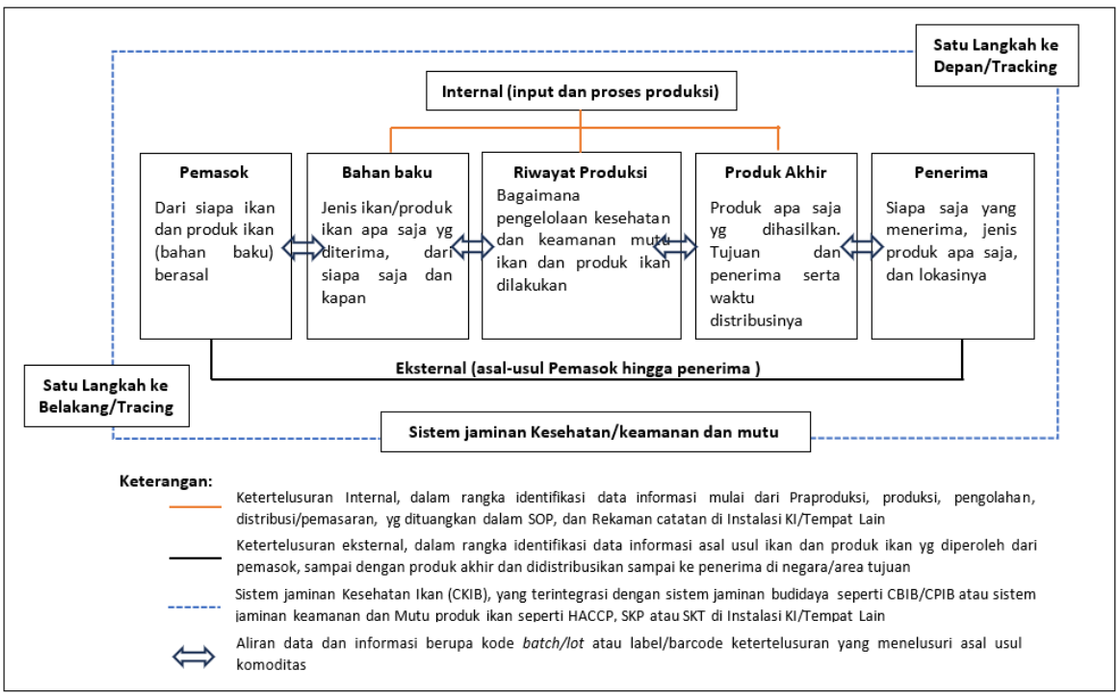
7. Ketertelusuran Internal adalah kemampuan untuk menelusuri riwayat, aplikasi, atau lokasi hasil perikanan sejak diterima, diproses, sampai menjadi produk akhir yang siap dipasarkan.
8. Ketertelusuran Eksternal adalah kemampuan untuk menelusuri riwayat, aplikasi, atau lokasi asal bahan baku hasil perikanan yang diterima dan tujuan peredaran produk, termasuk konsumen.
9. Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau Sebagian dari siklus hidupnya berada didalam lingkungan perairan.
10. Produk Ikan adalah Ikan atau bagian-bagiannya dalam keadaan hidup atau mati, baik yang belum diolah maupun yang telah diolah.
11. Pemasok adalah orang, kelompok orang atau unit usaha yang mengumpulkan sementara, mendistribusikan atau memasarkan hasil perikanan dari penangkapan Ikan atau pembudidayaan Ikan dan/atau agen pembelian/pengumpul Ikan, dan/atau bahan tambahan, bahan penolong, dan bahan kemasan.
12. Rantai Pangan/produksi, adalah urutan tahapan dan operasi di dalam pangan/Produksi, pengolahan, distribusi, penyimpanan, dan penanganan suatu pangan/produk dan bahan bakunya, mulai dari produksi hingga konsumsi/panen, termasuk bahan yang berhubungan dengan pangan/produk hingga pangan/produk siap dikonsumsi/panen.
13. Cara Karantina Ikan yang Baik yang selanjutnya disingkat CKIB adalah sistem pengelolaan yang digunakan untuk memastikan bahwa semua tindakan dan penggunaan fasilitas Instalasi Karantina dilakukan secara efektif, konsisten, sistematis dan memenuhi standar biosekuriti serta Ketertelusuran untuk menjamin kesehatan Ikan.
14. Lot adalah sekelompok kemasan terkecil atau unit contoh yang mempunyai ukuran, jenis, cara, dan waktu proses dalam kondisi yang sama.
15. Batch adalah sejumlah Media Pembawa HPIK yang diproduksi secara bersamaan dalam satu siklus produksi atau populasi Ikan yang dipanen, ditangkap, atau dipelihara dalam satu periode atau siklus tertentu.
16. Label adalah setiap keterangan mengenai produk yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada produk, dimasukkan ke dalam, ditempatkan pada, atau merupakan bagian kemasan produk.
17. Pelaku Usaha adalah orang perseorangan atau badan usaha yang melakukan usaha dan/atau pengolahan Ikan.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

BAB II
PRINSIP-PRINSIP PENERAPAN KETERTELUSURAN

Setiap Pelaku Usaha yang menerapkan Ketertelusuran, harus mampu mengidentifikasi suatu produk dan keterkaitannya dengan asal bahan dan bagian-bagiannya, riwayat pembudidayaan atau pengolahan, peredaran, dan lokasi produknya setelah didistribusi. Penerapan Ketertelusuran tersebut melalui Ketertelusuran Internal dan Ketertelusuran Eksternal. Pada prakteknya, sistem Ketertelusuran adalah sistem pencatatan yang menunjukkan jalur suatu produk tertentu dari Pemasok di suatu negara/area asal sampai dengan tahapan distribusi hingga ke penerima di negara/area tujuan, sebagaimana terdapat pada Gambar 1.

Gambar 1. Alur proses Ketertelusuran



A. Ketertelusuran Internal

Pada prinsipnya, Pelaku Usaha harus dapat mengidentifikasi data dan informasi seluruh tahapan kegiatan mulai dari pra produksi, produksi, distribusi, pengolahan, dan pemasaran. Khususnya yang berkaitan dengan pengelolaan kesehatan Ikan dalam kegiatan budidaya, atau pengelolaan keamanan dan mutu dalam kegiatan penanganan/ pengolahan Produk Ikan berupa pangan atau pakan. Data dan informasi tersebut, terdiri dari:

1. Dokumen Mutu
   Merupakan dokumen kendali Pelaku Usaha yang terkait pengelolaan kesehatan Ikan dalam kegiatan budidaya, atau pengelolaan keamanan dan mutu dalam kegiatan penanganan/pengolahan Produk Ikan berupa pangan atau pakan, yang dimulai dari pra produksi sampai dengan distribusi, dengan memuat data dan informasi, yaitu:

   a. Penerapan standar operasional prosedur (SOP) yang terkait dengan pelaksanaan biosekuriti melalui program CKIB, sesuai dengan alur proses produksi di unit budidaya. Selain itu, Pelaku Usaha mampu mengidentifikasi tahap kegiatan yang

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

berpotensi sebagai *critical control point* (CCP) dalam tahapan pembudidayaan.

Menurut Hjort. V (2004), secara umum Ketertelusuran dalam proses budidaya terdiri dari:
1) penerimaan benih/induk/Ikan lainnya;
2) proses produksi budidaya;
3) pemanenan; dan
4) distribusi.

b. Penerapan standar operasional (SOP) yang terkait dengan pelaksanaan penerapan manajemen mutu terpadu/*hazard analysis and critical control point* (HACCP) sesuai alur produksi, di unit penanganan/pengolahan Produk Ikan (pangan/pakan). Selain itu, Pelaku Usaha mampu mengidentifikasi tahap kegiatan yang berpotensi sebagai *critical control point* (CCP) dalam tahapan penanganan/pengolahan Produk Ikan berupa pangan atau pakan.

Menurut Hjort. V (2004), secara umum Ketertelusuran dalam proses penanganan/pengolahan, terdiri dari:
1) penerimaan bahan baku, bahan penolong, dan bahan lainnya;
2) *processing*/pengolahan;
3) penyimpanan;
4) pengemasan; dan
5) distribusi.

c. Dalam hal penerimaan benih/induk/Ikan lainnya sebagaimana dimaksud dalam huruf a angka 1), dan penerimaan bahan baku sebagaimana dimaksud dalam huruf b angka 1), berasal dari hasil tangkap, Pelaku Usaha harus mampu mengidentifikasi data informasi paling sedikit mengenai jenis-jenis Ikan hasil tangkap, volume tangkap, dan tanggal tangkapan.

Menurut Hjort. V (2004), secara umum Ketertelusuran terhadap Ikan hasil tangkapan terdiri dari:
1) identitas kapal;
2) tanggal penangkapan/pengambilan;
3) lokasi tangkap;
4) identifikasi jenis Ikan atau species tangkapan; dan
5) volume Ikan yang ditangkap.

d. Mekanisme penarikan kembali (*Recall/ Withdrawl*) yang terkait dengan proses untuk menarik kembali setiap Ikan yang tidak sesuai dengan spesifikasi produk yang disepakati antara Pemasok, Pelaku Usaha dan/atau penerima, atau terhadap Produk Ikan berupa pangan atau pakan yang ditemukan atau dilaporkan tidak sesuai dengan standar keamanan dan mutu. Sehingga Pelaku Usaha harus memiliki prosedur pengaduan dan penarikan kembali dari penerima atau ke Pemasok asal Ikan dan Produk Ikan.

2. Rekaman pencatatan
Rekaman catatan (*record keeping*) merupakan catatan setiap tahapan kegiatan yang dimulai dari tahap pra produksi sampai dengan tahap distribusi, serta semua input yang terkait dengan proses produksi.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Rekaman pencatatan pada saat perolehan Ikan dan Produk Ikan berupa pangan/pakan dari Pemasok asal, sampai dengan produk akhir dari Ikan dan Produk Ikan tersebut, dikirim ke penerima di lokasi tujuan dapat dilakukan melalui beberapa metode, yaitu metode pencatatan manual dengan berbasis kertas, namun saat ini pencatatan secara manual berbasis kertas tidak efektif dan sulit dalam penerapan dan penelusurannya. Sehingga diperlukan sistem pencatatan yang menerapkan sistem informasi dengan beberapa metode, antara lain dengan menggunakan metode sistem pemindai *barcode*, pencatatan dengan sistem elektronik yang menggunakan frekuensi radio/*radio frequency identification* (RFID), serta pencatatan termutakhir dengan sistem *block chain.*

B. Ketertelusuran Eksternal

Ketertelusuran Eksternal meliputi kemampuan Pelaku Usaha dalam rangka melakukan Ketertelusuran Ikan dan Produk Ikan yang dimulai dari Pemasok, sampai dengan produk akhir dari Ikan dan Produk Ikan yang telah terdistribusi hingga kepada penerima Ikan dan Produk Ikan tersebut. Ketertelusuran Eksternal tersebut, terdiri dari:

1. Ketertelusuran Pemasok
   Pelaku Usaha harus mampu mengidentifikasi Ketertelusuran sejak dari Pemasok, untuk mengetahui informasi asal usul Ikan atau Produk Ikan yang berupa pangan atau pakan, bahan baku, bahan tambahan, atau bahan penolong serta bahan lain yang berkaitan dengan rantai produksi.

2. Ketertelusuran distribusi
   Pelaku Usaha harus mampu mengidentifikasi pengiriman atau distribusi produk akhir Ikan dan Produk Ikan yang telah diproduksi, dengan memastikan lokasi dan penerima Ikan dan Produk Ikan yang telah terdistribusi.

C. Kodefikasi Dalam Penerapan Ketertelusuran

Setiap Pelaku Usaha yang menerapkan Ketertelusuran, harus dapat menetapkan kodefikasi dalam sistem Ketertelusuran yang dikembangkannya. Kodefikasi tersebut dapat berupa kode numerik sederhana atau kompleks yang terdiri dari kode Batch/Lot, atau Label yang diletakkan pada kemasan produk akhir dengan tujuan mempermudah penelusuran secara menyeluruh, yaitu penelusuran ke belakang (*tracing*) atau penelusuran kedepan (*tracking*).

1. Penelusuran ke belakang (*tracing*/*downstream information*) bertujuan untuk mendapatkan data dan informasi terkait dengan Pemasok atau asal usul Ikan dan Produk Ikan, bahan baku, bahan tambahan, atau bahan lain yang terkait dengan rantai produksi.

2. Penelusuran ke depan (*tracking*/*upstream information*) bertujuan untuk mendapatkan data dan informasi terkait dengan penerima atau distribusi suatu Batch/Lot Ikan dan Produk Ikan yang merupakan tahap pasca produksi.
   Kodefikasi yang telah ditetapkan, kemudian dicantumkan dalam Label produk akhir yang didistribusi.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

BAB III
TATA CARA PENERAPAN SISTEM KETERTELUSURAN

Berdasarkan prinsip-prinsip Ketertelusuran sebagaimana dimaksud pada Bab II, maka penerapan sistem Ketertelusuran diterapkan untuk Pelaku Usaha perikanan yang ditetapkan sebagai Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, yang sudah tersertifikasi penerapan CKIB dan/atau tersertifikasi Penerapan Manajemen Mutu Terpadu atau penerapan *hazard analysis critical control point* (HACCP).

A. Tujuan Ketertelusuran
Tujuan penerapan sistem Ketertelusuran Karantina Ikan di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, adalah untuk:

1. memberikan acuan dalam identifikasi riwayat penjaminan kesehatan Ikan atau pengendalian keamanan dan mutu Produk Ikan yang berupa pangan atau pakan dilokasi Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain;
2. mengidentifikasi rantai pasok yang terlibat dalam suatu produksi di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, yang dimulai dari Pemasok di area/negara asal sampai dengan produk akhir tersebut terdistribusikan ke penerima di area/negara tujuan;
3. mempermudah menganalisis permasalahan jika terjadi penyimpangan terhadap penjaminan kesehatan Ikan atau pengendalian keamanan dan mutu Produk Ikan berupa pangan atau pakan, baik yang masih tersimpan di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain maupun yang telah didistribusikan; dan
4. meningkatkan transparansi, efektifitas dan penjaminan kesehatan Ikan dan/atau pengendalian keamanan dan mutu Produk Ikan.

B. Objek Ketertelusuran
Kewajiban penerapan Ketertelusuran diberlakukan terhadap Pelaku Usaha, sebagai berikut:

1. Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain yang sudah menerapkan sistem jaminan kesehatan melalui program CKIB atau yang sudah menerapkan sistem jaminan keamanan dan mutu melalui sertifikasi HACCP; dan/atau
2. Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain yang telah memiliki nomor registrasi ekspor/impor dari Badan Karantina Indonesia.

C. Penyusunan Program Ketertelusuran
Ketertelusuran dilaksanakan secara bertahap dan terintegrasi, berdasarkan tingkat pemenuhan Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain. Dalam penyusunan program Ketertelusuran melalui sistem jaminan kesehatan Ikan atau sistem jaminan keamanan dan mutu Produk Ikan berupa pangan atau pakan, yang tertuang dalam suatu dokumen mutu di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain.

Apabila Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain telah memenuhi penyusunan program Ketertelusuran, yang terintegrasi dalam suatu sistem secara elektronik atau aplikasi atau masih secara manual, dengan dokumen mutu CKIB atau dokumen mutu HACCP, maka Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain mendapatkan sertifikat penerapan sistem Ketertelusuran Karantina.

Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, harus memiliki personil yang ditunjuk atau bertanggung jawab terhadap pengelolaan sistem

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Ketertelusuran Karantina, dan memiliki penyimpanan arsip dokumen Ketertelusuran yang dapat menyimpan arsip selama 2 (dua) tahun kebelakang.

Tahapan penyusunan program Ketertelusuran dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:

1. Penetapan Program Ketertelusuran
   Penetapan program Ketertelusuran dengan mengidentifikasi kemampuan Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, terhadap:

   a. Ketertelusuran Eksternal Pemasok untuk Pengeluaran Ekspor atau Antar Area
      Ketertelusuran Pemasok dalam rangka pengeluaran memuat informasi asal usul Ikan atau Produk Ikan berupa pangan atau pakan yang diterima, paling sedikit memuat informasi:
      1) nama dan alamat Pemasok;
      2) deskripsi jenis Ikan atau Produk Ikan yang diterima (hasil budidaya atau hasil tangkap);
      3) asal Ikan atau Produk Ikan yang merupakan hasil produksi budidaya atau hasil tangkap;
      4) nomor Batch/Lot, Label, *tagging*, *QR code* atau kodefikasi lain yang terdapat pada Ikan atau Produk Ikan (jika ada);
      5) tanggal pengiriman dan tanggal kedatangan Ikan atau Produk Ikan;
      6) jumlah/volume Ikan atau Produk Ikan yang diterima; dan
      7) deskripsi alat angkut (distribusi) yang digunakan;
      8) nomor CKIB atau HACCP dari Pemasok;
      9) identitas kapal (apabila Ikan atau Produk Ikan berasal dari hasil tangkap);
      10) nomor dan/atau *copy* Sertifikat hasil tangkapan Ikan (SHTI), untuk mengetahui lokasi penangkapan (apabila Ikan atau Produk Ikan berasal dari hasil tangkap).

   b. Ketertelusuran Eksternal Pemasok untuk Pemasukan Impor
      Ketertelusuran Pemasok dalam rangka pemasukan impor memuat informasi asal usul Ikan atau Produk Ikan berupa pangan atau pakan yang diterima, paling sedikit memuat informasi:
      1) nama dan alamat eksportir negara asal;
      2) nomor approval/registrasi eksportir negara asal (jika ada);
      3) deskripsi jenis Ikan atau Produk Ikan yang diterima (hasil budidaya atau hasil tangkap);
      4) asal Ikan atau Produk Ikan yang merupakan hasil produksi budidaya atau hasil tangkap;
      5) kode *harmonized system/HS code*;
      6) tanggal pengiriman dan tanggal kedatangan Ikan atau Produk Ikan;
      7) nomor Batch/Lot, Label, *tagging*, *QR code* atau kodefikasi lain yang terdapat pada Ikan atau Produk Ikan;
      8) jumlah/volume Ikan atau Produk Ikan yang diterima;
      9) deskripsi alat angkut (distribusi) yang digunakan;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

10) nomor *prior notice*, permohonan tindakan Karantina (PTK), *health certificate*/HC negara asal, dan dokumen lainnya;
11) nomor dan/atau *copy catch certificate* yang merupakan sertifikat dari negara asal apabila Ikan atau Produk Ikan merupakan hasil tangkap.

c. Ketertelusuran Eksternal Distribusi
Ketertelusuran distribusi dalam rangka pengiriman/ pendistribusian produk akhir dari Ikan atau Produk Ikan yang telah terdistribusi sampai kepada penerima di negara/area tujuan, paling sedikit memuat informasi:
1) nama penerima di negara/area tujuan;
2) alamat penerima di negara/area tujuan
3) deskripsi Ikan atau Produk Ikan yang dikirim;
4) jumlah Ikan atau Produk Ikan yang dikirim;
5) nomor Batch/Lot, *tagging*, *QR code*, atau kode produksi atau Label;
6) tanggal pengiriman;
7) deskripsi alat angkut (distribusi) yang digunakan;
8) nomor *invoice*/surat jalan/*delivery order*/*sales order*;
9) *packing list*; dan
10) hasil surveilan HPIK/HPI atau LHU laboratorium.

d. Ketertelusuran Internal Input dan Proses Produksi
Ketertelusuran terhadap input dan proses produksi pada Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, harus dapat diidentifikasi dalam suatu dokumen prosedur kerja yang tertuang dalam standar operasional prosedur (SOP), yang memberikan informasi mengenai rantai produksi sejak Ikan atau Produk Ikan berupa pangan atau pakan diterima dari Pemasok, sampai dengan dipanen atau menjadi produk akhir, dan produk akhir tersebut dikirim atau terdistribusi ke penerima. standar operasional prosedur (SOP), tersebut, berupa:

1) SOP Penerapan Biosekuriti
Standar operasional prosedur (SOP) terhadap penerapan biosekuriti yang terdapat di Instalasi Karantina Ikan, dimulai dari proses penerimaan Ikan, proses pembudidayaan atau produksi, sampai dengan Ikan dipanen, dikemas dan siap didistribusikan sampai ke penerima di negara/area tujuan. Jenis-jenis SOP tersebut minimal terdiri dari:
a) SOP penerimaan Ikan (benih/induk/Ikan lainnya) dari Pemasok;
b) SOP pemeliharaan Ikan (pemberian pakan, grading, perpindahan Ikan);
c) SOP pemanenan dan pengemasan; dan
d) SOP distribusi Ikan.

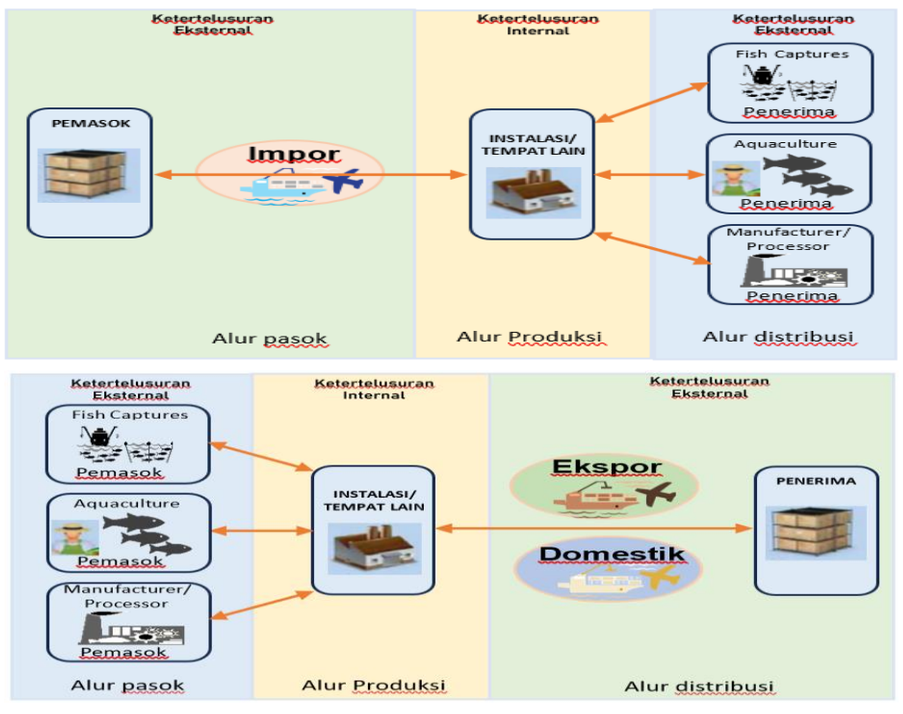
2) SOP Penerapan Sanitasi dan Pengolahan
Standar operasional prosedur (SOP) Produk Ikan berupa pangan atau pakan yang terdapat di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, yang dimulai dari proses penerimaan bahan baku, bahan tambahan atau bahan lainnya, proses pengolahan atau produksi, sampai

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

dengan menjadi produk akhir dan siap di distribusikan ke penerima di negara/area tujuan. Jenis-jenis SOP tersebut minimal terdiri dari:

a) SOP penerimaan Produk Ikan (bahan baku pangan atau pakan, bahan tambahan dan lainnya) dari Pemasok;
b) SOP pemeriksaan suhu air dan bahan baku;
c) SOP penyimpanan dan pengemasan Produk Ikan; dan
d) SOP distribusi Produk Ikan.

Ketertelusuran Eksternal dan Internal yang merupakan bagian dari penetapan lingkup program Ketertelusuran yang telah dijelaskan sebelumnya, dapat dilihat pada alur Ketertelusuran pada pada Gambar 2 dibawah ini.



Gambar 2. Alur Ketertelusuran Eksternal dan Internal

3) Mekanisme Penarikan Kembali (*Recall/ Withdrawl*)
Setiap Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain harus memiliki prosedur pengaduan dan penarikan kembali (*recall/ withdrawl*) dari penerima atau ke Pemasok asal Ikan atau Produk Ikan. Penarikan kembali terhadap Produk Ikan berupa pangan atau pakan dari penerima atau Pemasok dilakukan apabila terdapat laporan atau temuan ketidaksesuaian spesifikasi produk yang telah disepakati atau ketidaksesuaian produk dengan standar keamanan dan mutu pangan atau pakan.

Penarikan Kembali terhadap Ikan dari penerima atau Pemasok, dilakukan apabila terdapat laporan atau temuan ketidaksesuaian spesifikasi Ikan yang telah disepakati antara Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain dengan Pemasok atau penerima, yang sifatnya *non pathogen*.

2. Penetapan Ukuran Berdasarkan Batch/Lot

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Penetapan ukuran suatu Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, dilakukan dengan cara menetapkan ukuran jumlah satuan per unit produksi untuk menelusuri dan mengelola proses produksi, memastikan kesehatan Ikan dan keamanan atau mutu Produk Ikan dan meningkatkan efisiensi. Ukuran jumlah satuan unit yang dimaksud, berupa penerapan Batch/Lot atau kodefikasi khusus lainnya yang digunakan dalam menetapkan suatu ukuran dari produksinya. Penerapan Batch/Lot dapat diterapkan pada tahap sebagai berikut:

a. penerapan Batch/Lot sejak penerimaan bahan baku sampai menjadi produk akhir;
b. penerapan Batch/Lot terhadap tanggal atau waktu produksi; atau
c. penerapan Batch/Lot terhadap jumlah hasil produksi.

Penerapan Batch/Lot pada dasarnya mempetimbangkan beberapa faktor, seperti permintaan konsumen/penerima, kapasitas produksi, dan waktu proses produksi. Sehingga penerapan Batch/Lot dapat sesuaikan dengan penerapan yang ditetapkan oleh masing-masing Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain.

3. Identifikasi Informasi Penelusuran

Identifikasi informasi yang diperlukan dalam penelusuran di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, dilakukan dengan cara mengidentifikasi informasi-informasi yang terkait dengan;

a. ketersediaan alur proses;
b. jenis Media Pembawa HPIK atau bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan kemasan, bahan kimia dan/atau produk akhir;
c. peraturan yang relevan dengan sistem Ketertelusuran di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain; dan
d. sertifikasi penjaminan dari kementerian/lembaga terkait, dalam rangka kegiatan budidaya atau kegiatan pengolahan yang berlaku secara nasional maupun internasional.

4. Penyusunan Rekaman Catatan

Penyusunan rekaman catatan (*record keeping*) dilakukan dengan cara mendokumentasikan rekaman catatan di setiap tahapan proses produksi, termasuk yang menjadi titik kritis/*critical control point* (CCP), dalam tahapan produksi di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain yang dilakukan secara manual atau secara elektronik. Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain harus memiliki penyimpanan rekaman catatan dan dokumen mutu serta dokumen lain yang dapat ditelusuri sampai dengan 2 (dua) tahun kebelakang, atau sesuai dengan masa simpan atau masa edar produksi Ikan dan Produk Ikan berupa pangan atau pakan. Rekaman catatan tersebut, paling sedikit memuat:

a. deskripsi Media Pembawa HPIK/produk;
b. identifikasi Pemasok dan penerima terdaftar;
c. rekaman penerimaan dan identitas Media Pembawa HPIK/produk, bahan baku, bahan tambahan dan bahan lainnya;
d. rekaman kegiatan setiap tahapan proses produksi, termasuk rekaman tahapan yang ditetapkan sebagai CCP;
e. rekaman pengiriman Media Pembawa HPIK/produk kepada penerima, termasuk informasi identitas *Batch/Lot* Media Pembawa HPIK/produk yang dikirim;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

f. rekaman implementasi biosekuriti dan pemeriksaan kesehatan untuk pembudidayaan Ikan; dan
g. rekaman implementasi sanitasi dan pengujian keamanan dan mutu untuk penanganan/pengolahan Produk Ikan (pangan/pakan).

5. Rencana Pelatihan
Setiap Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, harus memiliki dan menerapkan rencana pelatihan untuk meningkatkan kompetensi personil secara periodik, sekurang-kurangnya 1 (satu) tahun sekali, dalam penerapan Ketertelusuran.

6. Pemantauan Internal Sistem Ketertelusuran
Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, harus memiliki personil yang bertanggung jawab dalam memantau atau meninjau sistem Ketertelusuran, untuk mengukur efektifitas sistem yang telah disusun, sehingga mampu mendeteksi secara dini adanya ketidaksesuaian Ketertelusuran maupun yang berkaitan dengan ketidaksesuaian pengelolaan kesehatan Ikan, atau pengelolaan keamanan dan mutu Produk Ikan. Pemantauan atau peninjauan dilakukan dengan simulasi Ketertelusuran yang dilakukan oleh Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, secara periodik sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam setahun. Simulasi Ketertelusuran berfungsi untuk menilai efektifitas dan mengetahui kemampuan Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain dalam melacak:
a. asal-usul Media Pembawa HPIK/bahan baku, atau bahan lain yang digunakan sampai ke Pemasok;
b. proses produksi dari penerimaan bahan baku sampai menjadi produk akhir atau dipanen; dan
c. penerima di negara/area tujuan dari produk yang didistribusi.

7. Kaji Ulang Sistem Ketertelusuran
Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, harus dapat melaksanakan kaji ulang sistem Ketertelusuran apabila terdapat perubahan pada sistem, proses produksi, atau produk akhir. Kaji ulang yang dilakukan, paling sedikit memuat:
a. temuan ketidaksesuaian pada audit sistem Ketertelusuran;
b. perubahan produk atau alur proses;
c. koreksi dan tindakan korektif terkait sistem Ketertelusuran;
d. umpan balik konsumen/penerima, termasuk keluhan konsumen/penerima yang terkait dengan sistem Ketertelusuran;
e. peraturan baru atau perubahannya yang berpengaruh pada sistem Ketertelusuran; dan
f. hasil pemantauan berdasarkan simulasi sistem Ketertelusuran.

Kaji ulang ini harus didokumentasikan sebagai referensi untuk memutakhirkan sistem Ketertelusuran atau perbaikan berkelanjutan sistem Ketertelusuran. Minimal dilakukan 1 (satu) kali dalam setahun.

Berdasarkan hal-hal sebagaimana dimaksud dalam Sub Bab C (pada nomor 1-7), maka seluruh penyusunan program Ketertelusuran Karantina yang telah dipenuhi oleh Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, harus dapat ditunjukkan dan dibuktikan kepada Pejabat

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Karantina Ikan, saat dilakukan kegiatan evaluasi atau inspeksi Ketertelusuran di lokasi Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain.

Formulir penerapan program Ketertelusuran di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, sebagaimana dimaksud pada sub bab C, tercantum dalam tabel-tabel yang terdapat dalam Bab V Pedoman ini.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

BAB IV
PEMBINAAN, PENETAPAN DAN EVALUASI

Penerapan sistem Ketertelusuran dilaksanakan secara bertahap dan terintegrasi, berdasarkan tingkat pemenuhan Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, dalam penyusunan sistem Ketertelusuran melalui sistem jaminan kesehatan Ikan, dan sistem jaminan keamanan dan mutu Produk Ikan yang tertuang dalam suatu sistem rekaman atau aplikasi, dan dokumen mutu oleh Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain.

A. Pembinaan Sistem Ketertelusuran

Kepala Badan Karantina Indonesia melakukan pembinaan kepada Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain dalam penerapan sistem Ketertelusuran, dan peningkatan kompetensi bagi Pejabat Karantina Ikan. Kepala Badan Karantina Indonesia dapat mendelegasikan kewenangan pembinaan kepada Deputi Bidang Karantina Ikan.

Pembinaan terhadap penerapan sistem Ketertelusuran, merupakan bagian dari fasilitasi Badan Karantina Ikan untuk memastikan penerapan sistem Ketertelusuran berjalan dengan efektif dan efisien. Bentuk pembinaan yang dilaksanakan antara lain:

1. Penyelenggaraan pelatihan atau bimbingan teknis penerapan sistem Ketertelusuran untuk pemilik Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain (pelatihan atau bimbingan teknis dapat dilaksanakan secara mandiri atau terintegrasi dengan kegiatan CKIB);
2. Inspeksi tidak terjadwal terhadap penerapan sistem Ketertelusuran di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain yang telah ditetapkan;
3. Peningkatan kompetensi Pejabat Karantina Ikan dalam penjaminan sistem Ketertelusuran.
4. Penyediaan sistem informasi Ketertelusuran yang aman dan mudah diakses, yang membantu instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain dalam menginput data dan melacak Ikan dan Produk Ikan berupa pangan atau pakan sampai ke penerima, yang terintegrasi dan terkoneksi dengan Kementerian/Lembaga terkait; dan
5. Peningkatan kerjasama internasional dengan organisasi internasional atau otoritas kompeten negara lain dalam upaya meningkatkan Ketertelusuran.

B. Penetapan Penerapan Ketertelusuran

1. Deputi Bidang Karantina Ikan melalui Direktur Manajemen Risiko Karantina Ikan menyusun penetapan penerapan Ketertelusuran Karantina pada Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, sesuai dengan objek Ketertelusuran sebagaimana dimaksud pada Bab III, Sub bab B.
2. Penetapan penerapan Ketertelusuran, dilakukan dengan menetapkan jumlah target Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain yang akan menerapkan Sistem Ketertelusuran dan akan diterbitkan sertifikat penerapan sistem Ketertelusuran.
3. Sertifikat penerapan Ketertelusuran, berlaku untuk jangka waktu 2 (dua) tahun, yang ditetapkan oleh Kepala Badan Karantina Indonesia melalui Deputi Bidang Karantina Ikan.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

4. Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain yang diusulkan sebagai target penerapan Ketertelusuran Karantina Ikan, dilakukan evaluasi secara periodik minimal 1 (satu) tahun sekali atau sesuai keperluan, untuk memastikan pemenuhan penyusunan sistem Ketertelusuran, sebagaimana dimaksud pada Bab III, Sub bab C.
5. Deputi Bidang Karantina Ikan, menetapkan tim evaluasi Ketertelusuran.
6. Tim evaluasi menyampaikan laporan sementara dengan waktu 5 (lima) hari kerja setelah dilaksanakan evaluasi kepada Deputi Bidang Karantina Ikan.
7. Tim evaluasi Ketertelusuran terdiri dari Pejabat Karantina Ikan Pusat, dan Unit Pelaksana Teknis (UPT) Barantin yang diusulkan oleh Kepala UPT, yang terdiri dari pejabat fungsional PHPI Ahli dan dapat dibantu oleh pejabat fungsional Teknisi PHPI.

C. Evaluasi Pemenuhan Penyusunan Sistem Ketertelusuran

Evaluasi dilakukan untuk memastikan penyusunan sistem Ketertelusuran oleh Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain telah terpenuhi. Serta memastikan jumlah Instalasi Karantina Ikan atau Tempat lain yang menerapkan sistem Ketertelusuran, tercapai sesuai dengan target yang direncanakan.

Deputi Bidang Karantina Ikan menugaskan tim evaluasi yang sekurang-kurangnya terdiri dari 1 (satu) orang ketua dan 2 (dua) orang anggota, yang berasal dari personil Pusat dan/atau personil UPT Barantin.

1. Persiapan Evaluasi
   a. ketua tim, melakukan kordinasi dengan anggota tim dan menginformasikan kepada Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, mengenai rencana evaluasi.
   b. sebelum pelaksanaan evaluasi, tim mempelajari dokumen pemenuhan sistem Ketertelusuran yang disusun oleh Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, dan menyiapkan data informasi lalulintas (impor, ekspor atau antar area) milik Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain yang diperoleh dari sistem informasi Barantin.
   c. tim evaluasi mempersiapkan dokumen pelaksanaan evaluasi yang akan digunakan, berupa:
      1) surat tugas pelaksanaan evaluasi Ketertelusuran;
      2) form daftar *check list* evaluasi Ketertelusuran;
      3) form daftar hadir pembukaan dan penutupan evaluasi; dan
      4) form temuan ketidaksesuaian.
2. Pelaksanaan Evaluasi

   Evaluasi dilaksanakan melalui 2 (dua) tahap, yaitu berdasarkan tinjauan dokumen dan tinjauan lapang. Pelaksanaan evaluasi dilaksanakan melalui:

   a. Pertemuan Pembukaan
      1) ketua tim memimpin pertemuan pembukaan antara tim evaluasi dengan manajemen Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain;
      2) ketua tim melakukan konfirmasi tujuan, ruang lingkup evaluasi, kelengkapan dokumen dan waktu yang dibutuhkan dalam pelaksanaan evaluasi.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

b. Tinjauan Dokumen
Tinjauan dokumen, dilakukan dengan mengumpulkan semua usulan dokumen pemenuhan penyusunan sistem Ketertelusuran, yang paling sedikit meliputi:
1) panduan, prosedur/instruksi kerja dan/atau rekaman terkait input dan proses produksi;
2) daftar Pemasok Media Pembawa HPIK/produk sebagai bahan baku untuk tujuan impor dan antar area;
3) daftar Pemasok Media Pembawa HPIK/produk sebagai bahan baku asal impor;
4) daftar distribusi Media Pembawa HPIK/produk ke lokasi penerima;
5) sertifikasi pengelolaan kesehatan atau keamanan dan mutu yang dimiliki;
6) penetapan ukuran berupa kode *Batch/Lot* ; dan
7) dokumentasi rekaman kegiatan dalam setiap tahap produksi.

c. Tinjauan Lapang
Tim evaluasi melakukan pengamatan secara langsung terhadap pelaksanaan Ketertelusuran di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, yang dimulai dari lokasi kegiatan penerimaan Media Pembawa HPIK/produk, sampai dengan lokasi penanganan panen Media Pembawa HPIK, atau penyimpanan produk akhir, dan mengetahui penerapan biosekuriti atau sanitasi yang dijalankan.

d. Perumusan hasil evaluasi
Berdasarkan tinjauan dokumen dan tinjauan lapang, tim evaluasi melakukan analisis terhadap pemenuhan dokumen dan sistem Ketertelusuran, serta membuat rumusan sementara beserta temuan ketidaksesuaian hasil evaluasi Ketertelusuran, berdasarkan bukti-bukti yang ditemukan.

e. Pertemuan Penutup
1) ketua tim memimpin pertemuan penutup antara tim evaluasi Ketertelusuran, dengan manajemen Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain;
2) ketua tim menyampaikan rumusan sementara dan temuan ketidaksesuaian hasil pelaksanaan evaluasi Ketertelusuran, dan memberikan kesempatan kepada pihak manajemen untuk memberikan tanggapan atas hasil rumusan sementara; dan
3) tim evaluasi dan manajemen Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, menyepakati batas waktu untuk tindakan perbaikan.

3. Verifikasi Tindakan Perbaikan

a. Setelah Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain melakukan tindakan perbaikan dan menyampaikan laporan hasil tindakan perbaikan kepada tim evaluasi, maka tim melakukan analisis untuk memverifikasi tindakan perbaikan yang disampaikan.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

b. Hasil verifikasi dan rekomendasi tim evaluasi, berupa Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain telah memenuhi sistem Ketertelusuran Karantina, atau belum memenuhi sistem sistem Ketertelusuran Karantina.

c. Laporan hasil verifikasi tindakan perbaikan, dilaporkan kepada Deputi Bidang Karantina Ikan dan selanjutnya disampaikan kepada pihak manajemen Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain.

d. Laporan hasil verifikasi tindakan perbaikan dilaksanakan paling lama 5 (lima) hari kerja, setelah mendapatkan laporan tindakan perbaikan dari Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain.

4. Rekomendasi Evaluasi dan Penebitan Sertifikat

a. atas dasar laporan tim evaluasi, maka Deputi Bidang Karantina Ikan menerbitkan rekomendasi penerbitan sertifikat penerapan sistem Ketertelusuran untuk Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain yang telah memenuhi sistem Ketertelusuran, dan melaporkannya kepada Kepala Badan Karantina Indonesia;

b. Kepala Badan Karantina Indonesia menerbitkan sertifikat penerapan sistem Ketertelusuran, kepada Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain.

c. sertifikat penerapan sistem Ketertelusuran, berlaku selama 2 (dua) tahun setelah diterbitkan, dan dapat diperpanjang selama 2 (dua) tahun setelah dilakukan evaluasi kembali dalam rangka perpanjangan.

Format Evaluasi sebagaimana dimaksud dalam Sub Bab B tersebut, terlampir dalam tabel-tabel yang terdapat dalam Bab V Pedoman ini.

D. Investigasi

Investigasi Ketertelusuran dilakukan untuk menemukan penyebab atau memperoleh deskripsi utuh suatu kejadian yang diakibatkan karena kasus penyakit Ikan atau ketidaksesuaian keamanan dan mutu Produk Ikan yang terjadi, yang berasal dari Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain yang telah menerapkan atau memperoleh sertifikat penerapan Ketertelusuran.

Pelaksanaan investigasi Ketertelusuran dilakukan dalam rangka menindaklanjuti kasus atau permasalahan, sebagai berikut:

1. Terjadi penolakan Media Pembawa HPIK (Ikan dan Produk Ikan) dari negara/area tujuan, yang disebabkan oleh kejadian penyakit Ikan atau ketidaksesuaian keamanan dan mutu Produk Ikan yang dibuktikan dengan adanya surat penolakan dari negara/area tujuan; atau
2. Kejadian wabah penyakit Ikan atau ketidaksesuaian keamanan dan mutu Produk Ikan, berdasarkan hasil monitoring surveilan penyakit Ikan atau surveilan keamanan dan mutu, di lokasi Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain.

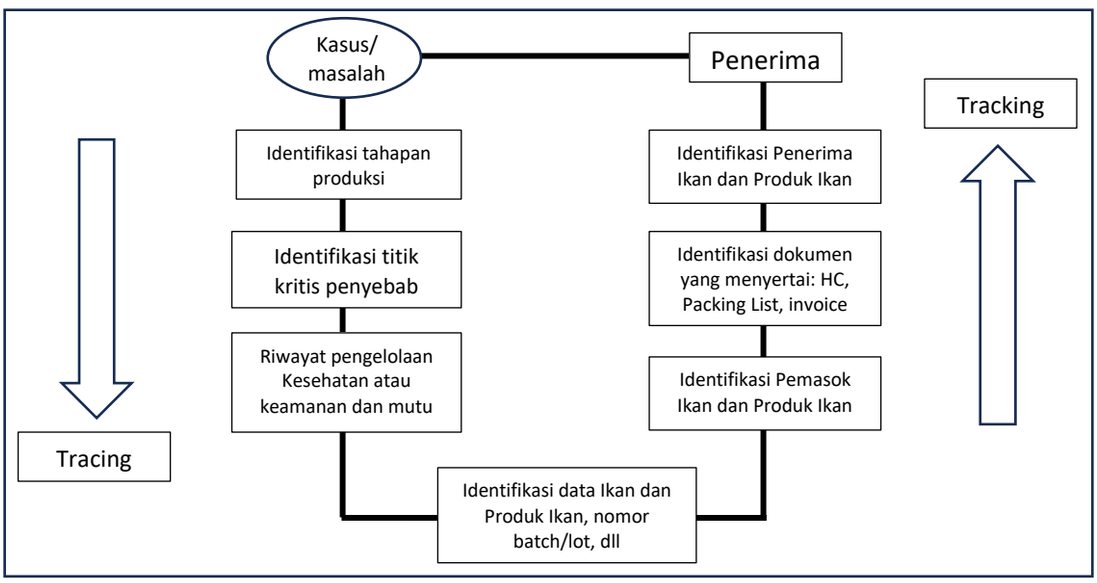
Pelaksanaan investigasi dilakukan oleh tim investigasi yang ditunjuk oleh Deputi Bidang Karantina Ikan, yang terdiri dari personil di Kedeputian Karantina Ikan dan personil UPT Barantin. Jumlah tim dapat terdiri dari 3 (tiga) orang, dengan susunan 1 (satu) orang ketua dan 2 (dua) orang anggota. Pada prinsipnya pelaksanaan investigasi

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Ketertelusuran dilakukan melalui pendekatan yang sama dengan kegiatan evaluasi Ketertelusuran sebagaimana dimaksud dalam Sub Bab C, yang terdiri dari:

1. persiapan investigasi;
2. pelaksanaan investigasi melalui kegiatan pertemuan pembukaan, tinjauan dokumen, tinjauan lapang, perumusan hasil investigasi, dan pertemuan penutup;
3. verifikasi tindakan perbaikan; dan
4. rekomendasi investigasi.

Secara umum prinsip investigasi dapat dilihat pada Gambar 3 dibawah ini.



Gambar 3. Alur investigasi

Pelaksanaan investigasi yang disebabkan penolakan dari negara/area tujuan, atau disebabkan kejadian wabah di lokasi Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain yang telah mendapatkan sertifikat Ketertelusuran, dilakukan melalui tahapan penelusuran administratif dan penelusuran lapang.

Penelusuran administratif, dilakukan dengan mengidentifikasi dokumen pengeluaran Media Pembawa HPIK, dan data informasi lainnya yang berkaitan dengan tindakan penolakan dari negara/area tujuan.

Penelusuran lapang, dilakukan dengan mengidentifikasi dan verifikasi terhadap kondisi riil di lokasi Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain.

1. Penelusuran Administratif Akibat Penolakan

    a. Penelusuran dokumen dan Informasi penolakan dari Negara/Area tujuan, minimal dengan mengetahui:
        1) surat penolakan dari otoritas kompeten dinegara/area tujuan;
        2) nama dan alamat penerima di negara/area tujuan;
        3) jenis dan jumlah Ikan/Produk Ikan yang ditolak;
        4) tanggal pengiriman, dan tanggal penolakan;
        5) sertifikat/HC pengeluaran, dan dokumen lain yang menyertai;
        6) kode Batch/Lot atau kodefikasi lainnya; dan
        7) hasil uji kesehatan Ikan atau keamanan dan mutu Produk Ikan dari otoritas kompeten negara/area tujuan,

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

apabila penolakan diakibatkan temuan positif penyakit Ikan atau ketidaksesuaian keamanan dan mutu Produk Ikan.

b. Penelusuran data dan informasi dokumen pengeluaran, minimal dengan mengetahui:
   1) sertifikat kesehatan domestik/HC pengeluaran ekspor dan dokumen lain (*Invoice*, *packing list*, *delivery/sales order*);
   2) jenis dan jumlah Ikan/Produk Ikan yang dikirim;
   3) tanggal pengiriman;
   4) kode Batch/Lot atau kodefikasi lainnya; dan
   5) laporan hasil pemeriksaan Kesehatan Ikan atau keamanan dan mutu Produk Ikan (LHU)/hasil monitoring surveilan CKIB yang menyertai saat pengeluaran.

c. Penelusuran data dan informasi Pemasok Ikan atau Produk Ikan, minimal dengan mengetahui:
   1) nama dan alamat Pemasok;
   2) jenis Ikan/Produk Ikan yang dikirim;
   3) kode Batch/Lot atau kodefikasi lainnya (jika ada); dan
   4) laporan hasil pemeriksaan kesehatan Ikan atau keamanan dan mutu Produk Ikan (LHU)/hasil monitoring surveilan CKIB/surveilan HACCP (jika ada).

2. Penelusuran Administratif Akibat Wabah Penyakit Ikan/Ketidaksesuaian Keamanan Dan Mutu Produk Ikan.

   a. Penelusuran data dan informasi dokumen di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, minimal dengan mengetahui:
      1) standar operasional prosedur yang dimiliki oleh Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain;
      2) rekaman kegiatan (*record keeping*) yang dilakukan oleh Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain; dan
      3) rekaman hasil pemeriksaan Kesehatan yang dilakukan secara mandiri, atau dilaksanakan oleh Pejabat Karantina Ikan atau petugas dari Kementerian/Lembaga terkait.

   b. Penelusuran data dan informasi Pemasok Ikan atau Produk Ikan, minimal dengan mengetahui:
      1) nama dan alamat Pemasok;
      2) jenis Ikan/Produk Ikan yang dikirim;
      3) kode Batch/Lot atau kodefikasi lainnya (jika ada); dan
      4) laporan hasil pemeriksaan kesehatan Ikan atau keamanan dan mutu Produk Ikan (LHU)/hasil monitoring surveilan CKIB/surveilan HACCP (jika ada).

   c. Penelusuran Lapang
      Penelusuran lapang dilakukan secara langsung untuk memastikan kesesuaian antara penelusuran yang tertuang dalam dokumen standar atau rekaman kegiatan yang disandingkan dengan kondisi riil di Lokasi Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain.
      1) Penelusuran lapang dilokasi Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, minimal dengan mengetahui:
         a) asal Ikan atau Produk Ikan yang diproduksi;

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

b) jenis Ikan atau Produk Ikan yang diproduksi;
c) kapasitas produksi;
d) riwayat pengelolaan kesehatan Ikan atau keamanan dan mutu Produk Ikan yang sesuai dengan pedoman mutu yang disusun oleh masing-masing Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain.

e) riwayat produksi Ikan atau Produk Ikan melalui rekaman catatan atau penelusuran kode Batch/Lot atau kodefikasi Ketertelusuran lainnya yang digunakan oleh Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain.
f) pengelolaan titik kritis produksi/critical control point (CCP) terkait penerapan biosekuriti maupun penerapan sanitasi dalam proses produksi;
g) laporan hasil pemeriksaan kesehatan Ikan atau keamanan dan mutu Produk Ikan (LHU)/hasil monitoring surveilan CKIB atau surveilan HACCP; dan
h) apabila perlu, dilakukan pengambilan sampel untuk pemeriksaan Kesehatan Ikan atau pengujian keamanan dan mutu Produk Ikan yang merupakan bagian dari rantai produksi yang dikenai penolakan oleh negara/area tujuan.

2) Penelusuran lapang dilokasi Pemasok yang terkait, minimal dengan mengetahui:
a) asal usul jenis Ikan atau Produk Ikan;
b) jenis Ikan/Produk Ikan yang dikirim/distribusi;
c) kapasitas produksi;
d) nama konsumen dan lokasi distribusi Ikan/Produk Ikan yang telah dikirim/distribusi;
e) riwayat pengelolaan kesehatan Ikan atau keamanan dan mutu Produk Ikan yang dilaksanakan di lokasi Pemasok.
f) riwayat produksi Ikan atau Produk Ikan melalui rekaman catatan yang digunakan oleh Pemasok;
g) apabila perlu, dilakukan pengambilan sampel untuk pemeriksaan kesehatan Ikan atau pengujian keamanan dan mutu Produk Ikan yang ditolak;
h) laporan hasil pemeriksaan kesehatan Ikan atau keamanan dan mutu Produk Ikan yang dilaksanakan oleh Pemasok.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

BAB V
FORMULIR KETERTELUSURAN INTERNAL DAN EKSTERNAL SERTA FORMULIR EVALUASI KETERTELUSURAN

A. Formulir Ketertelusuran Internal dan Eksternal

Formulir Ketertelusuran Internal dan Eksternal disampaikan dan diisi oleh Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain yang melaksanakan Ketertelusuran. Formulir Ketertelusuran terdiri dari:

1. Formulir informasi umum

KOP INSTALASI KARANTINA IKAN/TEMPAT LAIN

1.	Nomor Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain	Diisi Nomor Instalasi Karantina Ikan/Tempat Lain
2.	Nomor CKIB/Nomor HACCP	Diisi nomor CKIB/HACCP
3.	Jenis Media Pembawa HPIK/Produk	Diisi jenis MP/Produk yang diproduksi oleh Instalasi atau Tempat Lain
4.	Kode Produksi	Diisi dengan nomor Lot/Batch/kode spesifik atau tanggal produksi
5.	Jumlah produksi (kapasitas/volume)	diisi jumlah produk yang dihasilkan (Satuan berupa : Kg, Carton, box, botol dll)
6.	Jumlah yang sudah Dikirim	Diisi jumlah produk yang telah dikirimkan ke penerima
7.	Jumlah/stok yang masih ada di kolam/tempat penyimpanan di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain	Diisi jumlah produk yang masih belum dikirimkan (jika masih ada)

2. Formulir Ketertelusuran Eksternal, yang digunakan oleh Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain dalam rangka memperoleh data dan informasi terkait dengan Pemasok, dan ditribusi yang dilaksanakan, yang terdiri dari:
   a) formulir Ketertelusuran pengeluaran, untuk informasi dan data terhadap Pemasok tujuan ekspor dan antar Area, terhadap jenis Ikan (Ikan hidup) sebagaimana terdapat pada Tabel 1, dan jenis Produk Ikan (pangan dan pakan) sebagaimana terdapat pada Tabel 2.
   b) formulir Ketertelusuran pemasukan, untuk informasi dan data terhadap Pemasok asal impor, terhadap jenis Ikan (Ikan hidup) sebagaimana terdapat pada Tabel 3, dan jenis Produk Ikan (pangan atau pakan) sebagaimana terdapat pada Tabel 4; dan
   c) formulir Ketertelusuran distribusi, untuk informasi dan data terhadap distribusi Ikan atau Produk Ikan yang dilalulintaskan atau keluar dari Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, sebagaimana terdapat pada Tabel 5.

3. Formulir Ketertelusuran Internal, yang digunakan oleh Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, dalam rangka memperoleh data dan informasi jaminan kesehatan Ikan atau keamanan dan mutu pangan pakan selama proses produksi, yang terdiri dari:
   a) formulir pemantauan titik kendali kritis/*critical control point (*CCP) sebagaimana terdapat pada Tabel 6; dan

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

b) formulir pemeriksaan kesehatan atau pengujian keamanan dan mutu sebelum distribusi sebagaimana terdapat pada Tabel 7.

B. Formulir pelaksanaan Evaluasi.

Formulir evaluasi digunakan dalam rangka pelaksanaan evaluasi oleh tim evaluasi, selama kegiatan evaluasi yang dilaksanakan di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain yang akan ditetapkan dalam implementasi Ketertelusuran. Formulir evaluasi terdiri dari:

1) formulir *check list* evaluasi Ketertelusuran, sebagaimana terdapat pada Tabel 8;
2) formulir daftar hadir, sebagaimana terdapat pada Tabel 9;
3) formulir temuan ketidaksesuaian, sebagaimana terdapat pada Tabel 10;
4) formulir laporan pelaksanaan evaluasi, sebagaimana terdapat pada Tabel 11;
5) formulir laporan tindakan perbaikan Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain, sebagaimana terdapat pada Tabel 12; dan
6) formulir verifikasi tindakan perbaikan oleh tim evaluasi, sebagaimana terdapat pada Tabel 13.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Tabel 1. Formulir Ketertelusuran Eksternal pengeluaran terhadap Pemasok untuk jenis Ikan (Ikan hidup) (tujuan ekspor dan antar area)

Nama Pembudidaya/ Nelayan/Pemasok	Alamat Budidaya/Nelayan/ Pemasok	Lokasi budidaya/ area tangkap	Identitas kapal tangkap /alat angkut	Sertifikasi jaminan Pemasok	Deskripsi MP		Kode Produk (Batch/ Lot)*	Tanggal Diterima	Volume/ Jumlah	Dokumen yg Menyertai	Pjb. IKI/ Tempat Lain
					Nama dagang/ nama ilmiah	Ukuran/Fase					
				CKIB, CBIB/CPIB (pembenihan), CPIB (penanganan), lainnya						HC, LHU, Invoice/ Packing List, SHTI	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Tabel 2. Formulir Ketertelusuran Eksternal pengeluaran terhadap Pemasok untuk jenis Produk Ikan (pangan atau pakan) (tujuan ekspor dan antar area)

Nama Pemasok	Alamat Pemasok	Status Pemasok	Sertifikasi jaminan Pemasok	Deskripsi MP			Kode Produk (Batch/ Lot)*	Identitas kapal tangkap /alat angkut	Volume/Jumlah & Tanggal Diterima	Dokumen yg Menyertai	Pjb. di IKI/ Tempat Lain
				Nama dagang/ nama ilmiah	Kondisi	Bentuk					
		Nelayan, pembudidaya, pengolah, penampung, dst…	CKIB, CPIB, CBIB, SKT, lainnya…		(segar/ beku/ kering, asap, dst..)	Utuh, Bagian tubuh, tepung, dst				HC, LHU, Invoice/Packing List, SHTI,	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Tabel 3. Formulir Ketertelusuran Eksternal pemasukan terhadap Pemasok asal impor untuk jenis Ikan (Ikan hidup)

Nama Pemasok	Nomor Approval/registrasi*	HS Code	Sertifikasi jaminan Pemasok	Deskripsi MP		Asal MP		Kode Produk (Batch/Lot)*	Tanggal diterima	Jumlah/volume	Dokumen yg Menyertai
				Nama dagang/nama ilmiah	Ukuran/fase	Budidaya	Tangkap				
			GAP, lainnya..			LHU	LHU				No. Prior Notice; No. PTK; HC; Invoice/packing list, CoO, *Catch Certificate* dll

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Tabel 4. Formulir Ketertelusuran Eksternal pemasukan terhadap Pemasok asal impor untuk jenis Produk Ikan (pangan atau pakan)

Nama Pemasok	Nomor Approval/ registrasi*	HS Code	Sertifikasi jaminan Pemasok	Deskripsi MP			Kode Produk (Batch/Lot) *	Tanggal Diterima	Jumlah/ volume	Dokumen yg Menyertai	Pjb. di IKI/ Tempat Lain
				Nama dagang/nama ilmiah	bentuk	Kondisi					
			HACCP, lainnya..		(segar/ beku/ kering, asap, dst..)	Utuh, Bagian tubuh, tepung, dst				No. Prior Notice; No. PTK; HC; Invoice/ packing list, CoO, *Catch Certificate,* dll	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Tabel 5. Formulir Ketertelusuran Eksternal terhadap distribusi untuk jenis Ikan atau Produk Ikan (pangan atau pakan)

Tanggal Pengiriman	Deskripsi Jenis MP/Produk	Jumlah yang dikirim (Kg/ekor/Box/karton)	Nama & Alamat Penerima	Alat angkut	Nomor Invoice/Delivery Order	Packing List	Kode Produk (Batch/ Lot)*	Hasil Surveilan HPIK/ LHU Lab.

Tabel 6. Formulir Ketertelusuran Internal terhadap pemantauan Titik Kendali Kritis/*Critical Control Point* (CCP) di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain

Tanggal pemantauan	Pemantauan CCP (nama tahapan produksi)	Hasil pemantauan CCP	Nomor form Rekaman

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Tabel 7. Formulir Ketertelusuran Internal terhadap pemeriksaan kesehatan atau pengujian keamanan dan mutu sebelum distribusi di Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain

Tanggal Pemeriksaan/ Pengujian	Parameter pemeriksaan/pengujian	Hasil pemeriksaan/pengujian	MP/Produk yang diperiksa	Nomor Batch/Lot yang diperiksa*	Nomor form Rekaman
	Virus, Bakteri, Jamur, Parasit (sesuai dengan inang Devinitif HPIK)	Lampirkan LHU			
	Pemeriksaan/pengamatan gejala klinis	Lampirkan hasil pengamatan			
	Mikrobiologi mutu (E.coli, salmonella, coliform, dll, logam berat, cemaran kimia, fisik, atau visual	Lampirkan LHU			

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Tabel 8. Formulir check list evaluasi Ketertelusuran

Otoritas Kompeten Badan Karantina Indonesia Deputi Bidang Karantina Ikan					
Check List Evaluasi Penerapan Sistem Ketertelusuran Nama Instalasi KI/Tempat Lain : ..... Lokasi : ..... Tanggal Evaluasi :					
No	Pemeriksaan	Kesesuaian		Uraian	Keterangan
		Ya	Tidak		
1	Apakah IKI/Tempat Lain mempunyai dokumen mutu penerapan Biosekuriti (CKIB) atau penerapan sanitasi yang sesuai dengan alur proses produksinya				Dokumen mutu harus terdapat panduan, prosedur kerja/instruksi kerja dan rekaman catatan
2	Apakah IKI/Tempat Lain sudah memiliki dokumen penerapan Ketertelusuran (traceability)				Jika Tidak, arahkan Perusahaan untuk memenuhi
3	Apakah IKI/Tempat Lain mempunyai prosedur penyimpanan arsip dokumen dan rekaman yang dapat diakses dengan mudah dan tertelusur?				Jika ya, batas waktu simpan arsip berapa lama?
4	Apakah IKI/Tempat Lain menyimpan/mengarsip dengan baik dokumen dan rekaman yang terkait dengan ketelusuran (di setiap tahapan?				Jika ya, lihat penyimpanan arsip di setiap tahapan penerimsaan, produksi sampai dengan distribusi
5	Apakah IKI/Tempat Lain mempunyai Pemasok terdaftar?				Cukup jelas
6	Apakah IKI/Tempat Lain mensyaratkan standar Kesehatan atau keamanan dan mutu tertentu kepada Pemasok terdaftar?				bagaimana memastikan MP/produk yang diterima bebas dari HPIK atau sesuai mutunya?
7	Apakah IKI/Tempat Lain telah mempunyai sertifikat pendukung terkait asal-usul bahan baku seperti CITES, CBIB, CPIB dan SKT, SHTI, atau sertifikasi lainnya?				Jika ya, lihat masa berlakunya
8	Apakah IKI/Tempat Lain mempunyai prosedur dan program *Recall/ Withdrawl* terhadap Ikan dan Produk Ikan yang berasal dari Pemasok atau terdistribusi ke penerima? Cttn: untuk Ikan hidup recall/withdrawl hanya untuk non pathogen.				Jika Tidak, arahkan Perusahaan untuk memenuhi
9	Apakah IKI/Tempat Lain menyimpan/mengarsip dengan baik dokumen dan rekaman yang terkait dengan pelaksanaan program recall/withdrawl Ikan dan Produk Ikan? Cttn: untuk Ikan hidup recall/withdrawl hanya untuk non pathogen.				Jika Tidak, arahkan Perusahaan untuk memenuhi

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

10	Apakah IKI/Tempat Lain mempunyai personil khusus yang bertanggungjawab dalam penerapan ketelusuran				Cukup Jelas
11	Apakah IKI/Tempat Lain mempunyai prosedur dan program evaluasi dalam penerapan ketelusuran)?				Jika Tidak, arahkan Perusahaan untuk memenuhi
	KETERTELUSURAN INTERNAL				
12	Apakah IKI/Tempat Lain mencatat setiap penerimaan Media Pembawa/bahan baku dari Pemasok di rekaman catatan?				Cukup Jelas
13	Apakah pada saat penerimaan, bahan baku yang diterima dari Pemasok dilengkapi dengan Label / identitas yang mengindikasikan kode ketelusuran (berupa Batch/Lot id)?				
14	Apakah kode ketelusuran (berupa Batch/Lot id) dari penerimaan MP/ bahan baku mengikuti pada setiap tahapan proses produksi?				
15	Apakah pada setiap kemasan produk akhir terdapat identitas/ kode khusus yang mengidentifkasikan ketelusuran produk?				
16	Apakah bahan pengemas (Styrofoam, plastic, inner carton, master carton) dapat mengakomodir pelabelan produk akhir yang mengidentifikasikan ketelusuran dengan baik?				
17	Pada saat akan didistribusikan, apakah IKI/Tempat Lain membuat “packing list” yang berisi daftar kode (Batch/Lot id) produk akhir yang akan didistribusikan?				
	KETERTELUSURAN EKSTERNAL				
18	Apakah IKI/Tempat Lain mempunyai daftar Pemasok Media Pembawa HPIK atau bahan baku produk?				
19	Apakah IKI/Tempat Lain mempunyai sistem pengkodean khusus (unik) pada setiap Pemasok yang mensuplay Media Pembawa/bahan baku?				
20	Apakah Pemasok bahan baku sudah diketahui pengelolaan Kesehatan atau keamanan dan mutunya oleh IKI/Tempat Lain?				
21	Apakah Pemasok bahan baku sudah memiliki sertifikasi pengelolaan Kesehatan atau keamanan dan mutu yang berlaku secara nasional atau internasional?				
22	Apakah IKI/Tempat Lain mempunyai daftar penerima Media Pembawa HPIK atau produk akhir?				Negara/area tujuan mana saja yang menjadi Lokasi distribusi

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

23	Apakah IKI/Tempat Lain memiliki kode ketrtelusuran di kemasan produk akhir berupa (kode Batch/Lot/barcode/kodefikasi Ketertelusuran lainnya.				
24	Apakah IKI/Tempat Lain mampu melakukan telusur terhadap produk secara menyeluruh dari tahap penerimaan, produksi hingga pemasaran/distribusi?				Mekanisme backward dan Forward

Catatan:
- Beri tanda (√) pada kolom Ya atau Tidak
- Isi kolom uraian dengan jelas sesuai fakta di lapangan
- Isi kolom keterangan sebagai penjelasan tambahan, dapat berupa foto atau dokumen

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Tabel 9. Formulir daftar hadir pembukaan dan penutupan evaluasi

KOP SURAT UPT BARANTIN			
Daftar Hadir Pembukaan/Penutupan* Evaluasi Penerapan Sistem Ketertelusuran Karantina Nama Instalasi KI/Tempat Lain : Alamat : Tanggal Evaluasi :			
No.	**Nama**	**Instansi/Jabatan**	**Tanda tangan**
* Coret yang tidak perlu			

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Tabel 10. Formulir temuan ketidaksesuaian

KOP SURAT UPT BARANTIN		
DAFTAR TEMUAN KETIDAKSESUAIAN Penerapan Sistem Ketertelusuran di Instalasi KI atau Tempat Lain		
1. Nama Instalasi KI/Tempat Lain	:	
2. Alamat Instalasi KI/Tempat Lain	:	
3. Nomor Registrasi Ekspor/impor Instalasi KI/Tempat Lain*	:	
4. Nomor CKIB/HACCP	:	
5. Jenis Kegiatan Pelaku Usaha	:	
Pejabat Pelaksana Evaluasi	: Ketua Tim Evaluasi : Anggota Tim Evaluasi : Anggota Tim Evaluasi : Anggota Tim Evaluasi	
Pemilik Perusahaan	:	
Temuan Ketidaksesuaian		**Keterangan**
1. …… 2. ….. 3. dst		1. …… 2. ….. 3. Dst
Rencana Penyelesaian Tindakan Perbaikan		
Tanggal yang disepakati:		
Ketua Tim Evaluasi (……)		Pimpinan Instalasi/Tempat Lain (……)

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Tabel 11. Formulir laporan pelaksanaan evaluasi

LAPORAN HASIL PELAKSANAAN EVALUASI KETERTELUSURAN Di Instalasi KI/Tempat Lain PT/CV/.....	
Tanggal Pelaksanaan Evaluasi Lokasi Evaluasi Nomor Surat Tugas Pelaksana Tugas Evaluasi	: : : Ketua Tim Evaluasi : Nama dan NIP Anggota Tim Evaluasi : Nama dan NIP Anggota Tim Evaluasi : Nama dan NIP Anggota Tim Evaluasi : Nama dan NIP
1. Pelaksanaan Evaluasi - ..... -	
2. Hasil Pelaksanaan Evaluasi - ..... - ..... -	
3. Dokumentasi Evaluasi -	
4. Lampiran Checklist dan Temuan Ketidaksesuaian Evaluasi Ketertelusuran -	

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Tabel 12. Formulir laporan tindakan perbaikan Pelaku Usaha

<table>
<tr><td colspan="3">KOP SURAT PELAKU USAHA (INSTALASI KI/TEMPAT LAIN)
PT/CV/UD…….</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tanggal, bulan, tahun

Yth. Kepala UPT Barantin,
Di
Tempat

Sehubungan dengan telah dilaksanakannya evaluasi pemenuhan sistem Ketertelusuran di Instalasi Karantina Ikan/Tempat Lain* milik Perusahaan kami atas nama ……. Alamat, ……. pada tanggal……, dan dengan adanya temuan ketidaksesuaian yang harus kami perbaiki, sebagai berikut:
d) ……
e) ……
f) Dst……
g)

Bersama ini kami sampaikan bahwa kami telah menindaklanjuti rekomendasi perbaikan atas temuan tim pelaksana evaluasi sebagaimana terlampir.
Demikian disampaikan, atas perhatiannya diucapkan terimakasih

Pimpinan Perusahaan

Nama jelas
Jabatan</td></tr>
<tr><td>No.</td><td colspan="2">Temuan dan Tindakan Perbaikan</td></tr>
<tr><td>1.</td><td colspan="2">Daftar Temuan :
Tindakan Perbaikan :
Tanggal Penyelesaian :</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Dokumen/data/rekaman sebelum perbaikan</td><td>Dokumen/data/rekaman setelah perbaikan</td></tr>
<tr><td></td><td>1. ……
2. ……
3. dst……</td><td>1. ……
2. ……
3. dst……</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Gambar sebelum perbaikan</td><td>Gambar setelah perbaikan</td></tr>
<tr><td></td><td>1. ……
2. ……
3. dst……</td><td>1. ……
2. ……
3. dst……</td></tr>
<tr><td></td><td>Dst…….</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Tanggal, bulan, tahun
Pimpinan Instalasi KI/Tempat Lain</td></tr>
</table>

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Tabel 13. Formulir verifikasi tindakan perbaikan tim evaluasi

KOP SURAT UPT

Pada hari ini, tanggal, Bulan, Tahun, kami yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa telah dilakukan verifikasi/tinjauan ulang terhadap hasil perbaikan berdasarkan kegiatan evaluasi pemenuhan sistem Ketertelusuran di Instalasi Karantina Ikan/Tempat Lain, sebagai berikut:

Nama Perusahaan :
Alamat :
Tanggal Evaluasi :
Nama Tim Evaluasi : ..... (ketua tim)
..... (ketua tim)
..... (ketua tim)

Telah dilakukan verifikasi Tindakan Perbaikan atas dasar Laporan tindakan perbaikan oleh Instalasi Karantina Ikan/Tempat Lain PT/CV/.....,, pada tanggal ....., dengan hasil:

Temuan ketidaksesuai	Hasil Perbaikan	Tanggal selesai perbaikan	Status (memenuhi/tidak memenuhi

Sehubungan dengan hasil tindakan perbaikan yang telah dilaksanakan/dipenuhi oleh PT/CV..... maka bersama ini, dengan hormat kami dapat merekomendasikan untuk diterbitkan/tidak diterbitkan* Surat Keterangan Penerapan Sistem Ketertelusuran Karantina.

Kepala UPT Barantin

.....

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

BAB VI
PENUTUP

Pedoman sistem Ketertelusuran Karantina Ikan disusun dalam rangka melaksanakan amanat peraturan perundang-undangan di bidang Karantina dan juga memenuhi tuntutan internasional mengenai sistem jaminan kesehatan Ikan atau keamanan dan mutu pangan atau pakan yang dapat tertelusur. Melalui kegiatan Ketertelusuran, diharapkan diketahui riwayat kesehatan Ikan atau kemanan dan mutu Produk Ikan berupa pangan atau pakan yang dilalulintaskan secara efektif dan efisien. Selain itu juga dapat diketahui riwayat Pemasok sampai dengan Ikan atau Produk Ikan terdisitribusi sampai ke penerima di negara atau area tujuan.

Dengan tersusunnya pedoman sistem Ketertelusuran Karantina Ikan, diharapkan Ketertelusuran dalam penjaminan kesehatan Ikan dan keamanan dan mutu Produk Ikan berupa pangan atau pakan dapat diterapkan diseluruh Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain serta rantai pasok dan distribusinya. Upaya ini dilakukan Badan Karantina Indonesia dalam rangka peningkatkan transparansi, efektfitas dan efisiensi penjaminan kesehatan Ikan atau keamanan dan mutu Produk Ikan yang tertelusur.

Semoga dengan komitmen bersama antara Badan Karantina Indonesia dengan *stakeholder* (Instalasi Karantina Ikan atau Tempat Lain), mampu memberikan kontribusi yang nyata bagi pembaharuan dan penguatan Karantina Indonesia serta peningkatan pembangunan perikanan Indonesia.

DEPUTI BIDANG KARANTINA IKAN,

DRAMA PANCA PUTRA

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara