



Apa itu SKP?

Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) adalah sertifikat yang diberikan kepada pelaku usaha terhadap setiap unit penanganan dan/atau pengolahan ikan yang telah menerapkan cara penanganan dan/atau pengolahan ikan yang baik serta memenuhi persyaratan prosedur operasi standar sanitasi.

Dasar Hukum

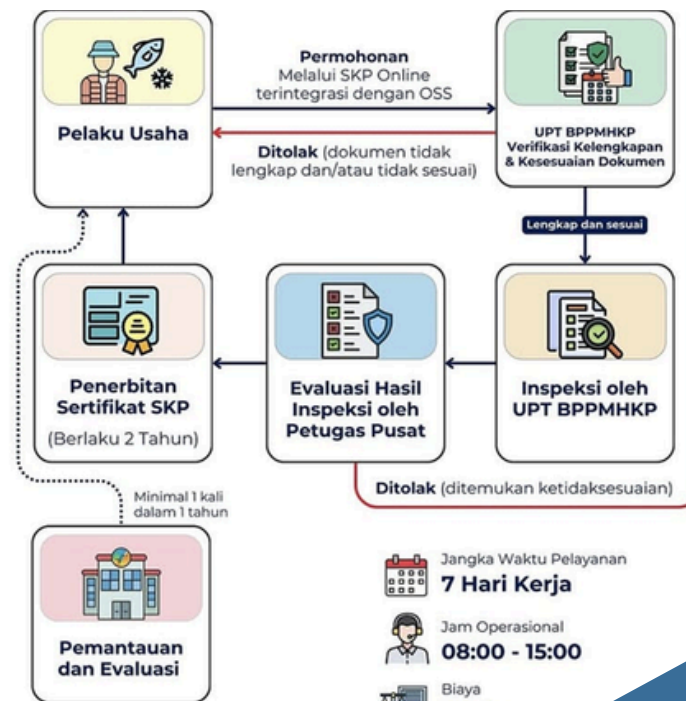
1 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/PERMEN-KP/2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan.

2 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 56/PERMEN-KP/2020 tentang Penanganan Pengaduan di Lingkungan Kementerian Kelautan dan Perikanan

UNIT PELAKU USAHA YANG WAJIB MEMILIKI SKP



MEKANISME PENGAJUAN SKP



PERSYARATAN MENDAPATKAN SKP

- ✓ **KTP DAN NPWP**
- ✓ **AKTA NOTARIS**
- ✓ **NIB DAN LAMPIRAN KBLI MELALUI OSS**
- ✓ **SERTIFIKAT STANDAR YANG SUDAH TERVERIFIKASI**
- ✓ **PANDUAN MUTU PENERAPAN GMP & SSOP**
- ✓ **SERTIFIKAT PENGOLAH IKAN (SPI) ATAU SERTIFIKAT KETERAMPILAN KEAMANAN PANGAN (KECUALI UPI MIKRO KECIL)**
- ✓ **REKOMENDASI KELAYAKAN PENGOLAHAN**



Hubungi:

Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Halmahera Timur

Phone
082192362650



Mari tingkatkan mutu dan daya saing produk perikanan Halmahera Timur melalui penerapan SKP.

SKP



SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN (SKP) bukan sekadar dokumen formalitas, melainkan bukti nyata komitmen terhadap jaminan mutu dan keamanan produk perikanan. Melalui penerapan standar higiene, sanitasi, pengendalian proses, serta sistem jaminan mutu yang konsisten, SKP memastikan setiap produk yang dihasilkan aman, berkualitas, dan layak dikonsumsi.

”

Vian Maulia