



P.: 00016783

**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN**  
*Ministry of Marine Affairs and Fisheries*

**DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN DAYA SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN**  
*Directorate General of Product Competitiveness*

**SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN**  
*Certificate of "Good Manufacturing Practices"*

No. 14715/32/SKP/RD/V/2020

berdasarkan  
*having regard to the*

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 17/PERMEN-KP/2019  
*Regulation of the Minister of Marine Affairs and Fisheries No. 17/PERMEN-KP/2019*

Menetapkan bahwa  
*To certify that*

Unit Pengolahan Ikan  
*Fish Processing Plant*

: PT. PAHALA BAHARI NUSANTARA

Alamat  
*Address*

: Kawasan Industri Karyadeka Pancamurni Kav. B3, Kel. Pasirsari, Kec. Cikarang Selatan,  
Kabupaten Bekasi  
Jawa Barat

Jenis Produk  
*Type of Product(s)*

: Tepung Ikan  
*Fish Meal*

Tahapan Pengolahan  
*Processing Steps*

: Penerimaan, Pemasakan, Pengeringan, Penggilingan, Pencampuran, Pengemasan/Pelabelan,  
Penyimpanan, Pemuatan  
*Receiving, Cooking, Drying, Grinding, Mixing, Packing/Labelling, Storing, Stuffing*

Peringkat  
*Ranking*

: A

Sertifikat ini berlaku selama 2 (dua) tahun dan tetap memenuhi persyaratan sanitasi dan higiene, atau kurang dari dua tahun apabila terjadi pelanggaran keamanan pangan.

*This certificate is valid for 2 (two) years and met the sanitation and hygiene requirement or less than two years in case of food safety violations.*

Dikeluarkan di  
*Issued in*

: Jakarta

Tanggal  
*Date*

: 05 Mei 2020

Berlaku sampai dengan  
*Valid until*

: 05 Mei 2022



*Dr. NILANTO PERBOWO, M.Sc*

**Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan**  
*Director General of Product Competitiveness*