

Training Food Safety

Telah kita ketahui pada dasarnya setiap manusia tentunya ingin hidup sehat, hidup yang sehat salah satunya adalah dengan mengkonsumsi makanan yang bergizi, sehat dan aman di konsumsi. Makanan yang sehat akan berpengaruh terhadap kinerja tubuh dan otak manusia. Dalam perindustrian pangan, produk makanan yang akan diproduksi tidak boleh membahayakan konsumennya serta harus memberi jaminan terhadap keamanan pangan yang dipasarkan. Oleh karena itu penerapan food safety dan kualitas yang dikontrol, akan menjamin didapatkannya makanan yang aman, baik melalui seluruh siklus pembuatannya, seperti produksi makan, penangannnya, proses, pengemasan, penyiapannya maupun pada saat penyajiannya.

Trainer: Linda Saraswati, ST, MM

WAKTU PELAKSANAAN

20 - 21 Januari 2027

09:00 - 17:00 WIB

TEMPAT PELATIHAN

Location: Kuretakeso Hotel - Kemang / Best Western Premier - Cawang / The Aryaduta Hotel Semanggi

Harga

Group Price: Rp 5.350.000
Full Fare: Rp 5.950.000

**) Harga di atas tidak dikenakan PPN 11%, sudah termasuk makan siang, snack, sertifikat, dan modul.*

Pelatihan ini sangat erat kaitannya dengan kegiatan pengolahan produk pangan, dimana dalam pelatihan food safety ini akan dibahas secara mendetail aspek-aspek pencegahan kecelakaan pangan dan berbagai macam faktor penyebab penyakit yang berasal dari pengolahan pangan.

Tujuan Training Food Safety ini adalah untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan terhadap produk hasil industri pangan (pengolahan makanan) yang aman dan sehat di konsumsi secara benar dan tepat, dimana dalam training ini akan dibahas bagaimana penanganan yang benar untuk pengolahan produk pangan dimulai dari awal proses persiapan bahan baku sampai

dengan proses pengolahan dan penyajiannya hasil produk siap untuk dikonsumsi.

Tujuan Pelatihan

- Peserta mampu meningkatkan kemampuan dan pengetahuan akan penanganan makanan secara benar, mulai dari penanganan bahan baku sampai kepada pengolahan dan penyajian
- Peserta mampu memahami faktor penyebab terjadinya keracunan makanan, serta menghindari potensi terjadinya hal tersebut
- Peserta mampu memahami bagaimana menghasilkan makanan yang aman serta terhindar dari outbreak keracunan makanan

Outline :

- Proses produksi makan, meliputi Aspek bangunan dan fasilitas: Suplai air, penanganan limbah domestik, fasilitas ganti dan toilet, fasilitas cuci tangan, fasilitas disinfeksi, pencahayaan, ventilasi, dsb). Food handling : Thawing, pendinginan, proses memasak, pemanasan ulang, penyajian, mencegah kontaminasi silang, dsb; Peralatan, Utensil dan Transportasi
- Persyaratan Hygiene dan sanitasi, meliputi : Cleaning & disinfection, Hygiene control, Penampungan & pembuangan limbah dan Pest control & domestic animals
- Personal Hygiene & Aspek Kesehatan, mencakup : Pelatihan mengenai higiene, Pemeriksaan kesehatan & Penanganan Aspek Medis lainnya, Kebersihan dan kebiasan perorangan, Penggunaan sarung tangan, Supervisi, dsb
- Quality Control, mencakup :Labeling, HACCP dan Safety samples dan Outbreak Investigation

Metode Pelatihan
Pelatihan menggunakan sistem pembelajaran partisipatif dan metode pengajaran dengan cara yang atraktif dan interaktif dengan metode:

1. Pemaparan materi / Presentasi
2. Ice breaking
3. Pre & post Test

Who Should Attend :

- Pimpinan (Top Management)
- Para GM, Manager, Supervisor
- Management Representative (MR) / Wakil Manajemen ISO 22000
- Kandidat Management Perusahaan Wakil Manajemen / MR
- Auditor Internal / Calon Auditor Internal Sistem Manajemen Keamanan Pangan (FSMS)
- Personil yang terlibat dalam Pelaksanaan dan Pemeliharaan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (FSMS)

:

Instruktur Pelatihan

Linda Saraswati, ST, MM

Berpengalaman 13 tahun dalam bidang Food Safety, Quality & HSE Management System di berbagai Industri baik Food & Bevarage, Manufacturing, Consultancy Services serta Oil & Gas seperti Garuda Food, Surveyor Indonesia, Keramik Diamond Industries, Imeco Inter Sarana, EJJV Engineering Indonesia dan Oilfield Petroleum Inspection.

Chemical Engineer dari Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) Surabaya dan Magister Manajemen, telah mendapatkan sertifikasi Lead Assessor dari IRCA (Internation Registered Certified Auditor).
Aktif memberikan training dan konsultasi di bidang Sistem Manajemen Keselamatan Pangan ISO 22000, & HACCP, Sistem Manajemen QHSE (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO TS 16469, ISO TS 29001), CSMS Oil & Gas, Environmental (Waste Management), Auditing Skill, Productivity & Human Resource Development di berbagai perusahaan baik secara in house ataupun public.

CONTACT US

Operational Office

ILP CENTER 2nd Floor R19, Jl. Raya Pasar Minggu 39A, Jakarta Selatan

Phone

+62 813-8834-2078

Email

regtraining@valueconsulttraining.com

Website

www.valueconsulttraining.com