

Training Penyusunan Dokumen Sistem HACCP (SKKNI No 618 Tahun 2016) Sertifikasi BNSP

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) adalah sebuah sistem pencegahan dalam dunia Food Safety untuk memastikan bahwa suatu proses terbebas dari resiko kontaminasi.

Kontaminasi yang dapat dikendalikan HACCP adalah :

- Fisik (metal, kaca, kayu dll)
- Kimia (ozon, chlorine, lubricant, dll)
- Biologi (bakteri)

HACCP dengan mudah membantu anda mengidentifikasi segala resiko kontaminasi dalam proses produksi dan kemudian menentukan mekanisme kontrolnya. HACCP membuat anda dengan mudah meyakinkan konsumen bahwa produk yang anda buat adalah produk yang aman untuk dikonsumsi.

Trainer: Linda Saraswati, ST, MM

WAKTU PELAKSANAAN

14 - 16 Juni 2027

09:00 - 17:00 WIB

TEMPAT PELATIHAN

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

Harga

Group Price: Rp 6.150.000
Full Fare: Rp 7.225.000

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

Training HACCP ini akan membantu tim anda memahami konsep dan implementasi HACCP dalam proses produksi pada perusahaan anda dengan mudah dan menyenangkan karena didukung oleh tim professional kami yang berkompeten dibidangnya.

Maanfaat Pelatihan Training Penyusunan Dokumen Sistem HACCP (SKKNI No 618 Tahun 2016) Sertifikasi BNSP

Manfaat Secara UMUM

- untuk menjaga serta meningkatkan kesehatan masyarakat melalui pencegahan secara dini atau mengurangi kasus keracunan di masyarakat dan timbulnya penyakit yang disebabkan oleh makanan/pangan.

Manfaat secara KHUSUS

- Peserta mampu menganalisa serta mampu mengevaluasi proses produksi makanan/bahan pangan sehingga bisa diketahui potensi bahaya yang ditimbulkan
- Peserta mampu melakukan Perbaikan secara terus menerus terhadap proses produksi makanan/bahan pangan dengan menitikberatkan kepada tahap-tahap proses tertentu atau mata rantai proses produksi yang dianggap kritis dan rawa bahaya
- Peserta mampu memonitoring dan mengevaluasi penanganan cara dan proses pengolahan makanan serta menerapkan sistem sanitasi dalam memproduksi makanan yang benar dan
- Meningkatkan kepedulian seluruh kompenen yang terlibat baik bagi regulasi (pemerintah nasional/internasional), perusahaan produksi pangan/pengelolahan hasil pangan secara terintegrasi maupun mandiri terhadap keamanan pangan akan hasil pangan yang beredar dimasyarakat.

Outline Training Penyusunan Dokumen Sistem HACCP (SKKNI No 618 Tahun 2016) Sertifikasi BNSP :

- Prinsip dasar HACCP-Hazard Analysis Critical Control Points
- Persyaratan Sistem Kemanan Pangan (HACCP & ISO 22000:2005)
- Aspek-aspek Kelayakan dasar dan penerapan sistem keamanan pangan
- Analisa Bahaya dan proses pengendalian bahaya
- Penentuan CCP (critical control points)
- Proses penetapkan critical limit
- Membuat Dokumen dan Prosedur monitoring keamanan pangan
- Melakukan Serta melakukan langkah penetapan corrective action
- Proses verifikasi sistem keamanan pangan dan dokumentasi HACCP
- Tips dan triks penerapan sistem keamanan pangan
- Proses sertifikasi keamanan pangan (HACCP & ISO 22000) dan lembaga-lembaga seritifikasinya

Metode Training Penyusunan Dokumen Sistem HACCP (SKKNI No 618 Tahun 2016) Sertifikasi BNSP

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

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

Unit Kompetensi Penyusunan Dokumen Sistem HACCP (SKKNI No 618 Tahun 2016) Sertifikasi BNSP

1. Mendesain Langkah Persiapan HACCP
2. Mendesain dan Mendokumentasikan 7 Prinsip HACCP

Persyaratan Dasar (berlaku salah satu) Penyusunan Dokumen Sistem HACCP (SKKNI No 618 Tahun 2016) Sertifikasi BNSP

1. Mengikuti pelatihan keamanan pangan berbasis HACCP
2. Memiliki bukti keikutsertaan pendidikan HACCP

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