

Training HACCP Sertifikasi BNSP (Pengelolaan Keamanan Pangan Berbasis HACCP)

Pelaksanaan program penjaminan keamanan pangan di setiap organisasi rantai pangan perlu dilakukan oleh personel yang kompeten. Saat ini, kebutuhan terhadap personel yang mampu mengelola sistem Hazard Anaysis Critical Control Point (HACCP) terus meningkat seiring dengan terus bertambahnya organisasi rantai pangan, sehingga perlu diselaraskan dengan sistem penjaminan kualitas kinerja personel penyusun dokumen sistem HACCP.

Value Consult bermaksud menyelenggarakan Training HACCP sertifikasi BNSP (Kluster Pengelolaan Keamanan Pangan berbasis Hazard Analysus Critical Control Point, HACCP), dimana ujian kompetensi sertifikasi tersebut akan dilaksanakan melalui LSP JMKP (Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan). Skema sertifikasi ini mengadopsi unit kompetensi dari SKKNI Nomor 618 Tahun 2016

Trainer: Naily Zulfa Agustina

WAKTU PELAKSANAAN

29 - 30 April 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 7.225.000

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

Tujuan Training HACCP Sertifikasi BNSP (Pengelolaan Keamanan Pangan Berbasis HACCP)

1. Memastikan dan memelihara kompetensi personel yang melaksanakan pengelolaan higiene sanitasi dalam rangka mendukung penerapan keamanan pangan yang efektif di jasa usaha

makanan.

2. Menyediakan acuan pelaksanaan sertifikasi kompetensi kerja klaster pengelolaan higiene sanitasi makanan yang dilaksanakan oleh LSP JMKP.

Unit Kompetensi Training HACCP

Unit kompetensi yang diujikan mengacu pada SKKNI No. 618 Tahun 2016 tentang penetapan SKKNI Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Keamanan Pangan mencangkup :

- Melaksanakan Program dan Prosedur Keamanan Pangan
- Mengelola Program Audit/Inspeksi/Asesmen Keamanan Pangan
- Melakukan Pelatihan Keamanan Pangan
- Memantau Pelaksanaan Program Mutu dan Keamanan Pangan
- Mensupervisi Rencana Keamanan Pangan
- Melakukan Verifikasi Program Pendukung Keamanan Pangan
- Mengembangkan Rencana Keamanan Pangan Berbasis HACCP dan berpartisipas dalam Tim HACCP

Persyaratan Peserta Training HACCP Sertifikasi BNSP

- Telah mengikuti dan lulus metodologi pelatihan dengan unit-unit kompetensi seperti tercantum dalam skema yg ada
- Menyerahkan pas Foto 3 X 4 sebanyak 4 lembar
- Foto Copy Ijazah terakhir
- Foto Copy KTP Bukti-bukti rekaman hasil produk kerja dalam porto folio.

Instruktur Pelatihan

Naily Zulfa Agustina

Naily Zulfa memiliki latar belakang yang kuat dan solid dalam pengembangan, implementasi, audit, pemeliharaan, dan perbaikan Sistem Keamanan dan Kualitas Pangan di industri yang terkait dengan makanan. Ia juga mampu menerapkan FSSC 22000 untuk industri makanan dan kemasan, BRC Global Standard Issue 8 untuk Keamanan Pangan dan BRC IOPI Issue 6 untuk industri Kemasan. Pengalaman Naily dalam keamanan dan kualitas pangan telah membawa banyak perbaikan kepada kliennya.

Naily telah mengikuti banyak pelatihan, seminar, dan workshop yang memberikannya banyak pengetahuan dan pengalaman. Beberapa pelatihan tersebut adalah Seminar Keamanan Pangan, BRC dan ISO 22000, Quality Management System, dan lain-lain.

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