

Training Inspeksi Higiene Sanitasi Makanan Sertifikasi BNSP

Training Inspeksi Higiene Sanitasi Makanan Sertifikasi BNSP

Higiene sanitasi merupakan prasyarat dasar penerapan keamanan pangan pada organisasi rantai pangan yang bergerak di bidang jasa usaha makanan, meliputi: rumah makan, restoran, hotel, jasa boga, instalasi gizi rumah sakit, salad bar pada ritel pangan, kantin/pujasera, dan bentuk jasa usaha makanan lainnya. Penerapan higiene sanitasi dilaksanakan untuk memastikan penyediaan makanan yang aman untuk dikonsumsi oleh konsumen, tidak menyebabkan gangguan atau bahaya terhadap kesehatan konsumen.

Trainer: Naily Zulfa Agustina

WAKTU PELAKSANAAN

20 - 22 September 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.*

Skema sertifikasi ini difokuskan pada kompetensi Pengelola Jasa Usaha Makanan dalam mengelola higiene sanitasinya untuk memastikan keamanan makanan yang disediakan. Skema sertifikasi ini mengadopsi unit kompetensi yang sesuai dengan kurikulum pelatihan Pengelola Higiene Sanitasi/Penanggung Jawab yang ditetapkan dalam regulasi higiene sanitasi.

Tujuan Training Inspeksi Higiene Sanitasi Makanan Sertifikasi BNSP

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 INSPEKSI HIGIENE SANITASI MAKANAN SERTIFIKASI BNSP

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 :

- Melakukan Praktek Penanganan Pangan Yang Aman
- Melaksanakan Audit/Inspeksi/Asesmen Keamanan Pangan
- Menganalisis Bahaya Keamanan Pangan

PERSYARATAN PESERTA TRAINING INSPEKSI HIGIENE SANITASI MAKANAN SERTIFIKASI BNSP

1. Telah mengikuti dan lulus metodologi pelatihan dengan unit-unit kompetensi seperti tercantum dalam skema yg ada
2. Menyerahkan pas Foto 3 X 4 sebanyak 4 lembar
3. Foto Copy Ijazah terakhir
4. Foto Copy KTP
5. 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