

Online Training : Audit Internal Keamanan Pangan (Food Safety) Sertifikasi BNSP

Deskripsi

Audit Internal Keamanan Pangan (SKKNI No 618 Tahun 2016)

Penjaminan mutu dan keamanan pangan dapat terselenggara secara efektif apabila Organisasi rantai pangan menerapkan sistem food safety dan pengawasan internal keamanan pangan secara kompeten dan independen. Pengawasan internal biasanya dilaksanakan melalui kegiatan audit internal food safety. Untuk memastikan audit internal dilaksanakan secara efektif maka diperlukan personel pelaksana audit internal food safety yang kompeten dalam teknik audit dan sistem food safety. Melalui penjaminan mutu dan food safety, diharapkan organisasi rantai pangan mampu menghadapi dan memenangkan persaingan di era pasar global.

Trainer: Linda Saraswati, ST, MM

WAKTU PELAKSANAAN

21 - 23 Juni 2027

09:00 - 15:00 WIB

TEMPAT PELATIHAN

By Zoom

Harga

Group Price: Rp 0
Full Fare: Rp 7.225.000

**) Harga di atas tidak dikenakan PPN 11%, sudah termasuk E-Certificate dan Modul.*

Selain itu, diharapkan pula personel pelaksana audit internal food safety atau dikenal sebagai Auditor Internal food safety mampu bersaing dan memenangkan kompetisi pada globalisasi pasar tenaga kerja dan diakui kompetensinya secara nasional dan internasional. Skema sertifikasi ini difokuskan untuk personel yang melakukan audit internal food safety di seluruh organisasi rantai pangan, dalam rangka memastikan dan memelihara kompetensi pada kegiatan tersebut. Skema sertifikasi ini mengadopsi unit kompetensi dari SKKNI Nomor 618 Tahun 2016

Skema Training Audit Internal Keamanan Pangan (Food Safety) 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:

- Mengelola Program Audit/Inspeksi/Asesmen Keamanan Pangan
- Melaksanakan Audit/Inspeksi/Asesmen Keamanan Pangan
- Melakukan Validasi Penerapan Program Keamanan Pangan
- Melakukan Verifikasi Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Tujuan Pelatihan

- Memastikan dan memelihara kompetensi personel yang melaksanakan desain sistem HACCP dalam rangka memastikan penyediaan sistem HACCP yang efektif di organisasi pangan.
- Menyediakan acuan pelaksanaan sertifikasi kompetensi kerja klaster desain sistem HACCP yang dilaksanakan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan (LSP JMKP).
- Menyediakan acuan pengembangan perangkat asesmen, perencanaan asesmen, dan pelaksanaan asesmen bagi Asesor Kompetensi LSP JMKP

Persyaratan Dasar (berlaku salah satu)

- Memiliki pengalaman audit keamanan pangan (internal/eksternal) selama 2 tahun atau 4 audit
- Memiliki pengalaman kerja di organisasi rantai pangan minimal 2 tahun dan mengikuti pelatihan teknik audit berbasis ISO 19011

Durasi

3 Hari (2 hari training + 1 hari ujian Kompetensi)

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