

Online Training : Food Safety Management System (ISO 22000)*

Secara umum seluruh tindakan operasional yang berhubungan dengan konsumsi manusia mempunyai standard yang secara sadar ditempatkan diatas standard-standard yang lain. Akan halnya dengan makanan (food) dan rantai pasokannya (supply chain), mempunyai standard yang sangat ketat dimulai dari pemilahan bahan baku sampai kepada pelanggan/consumer-nya.

Sampai sekarang kita sering mendengar tentang HACCP, FDA atau sertifikat lain yang berhubungan dengan makanan dan obat-obatan. Jaminan mutu makanan dan obat-obatan ini mempunyai standard mutu yang spesifik, sehingga bila diikuti semuanya, maka kita akan berhadapan dengan berbagai jenis parameter ukur. Oleh karena itu, untuk mengakomodir seluruh standard produk ini, maka lahirlah standard manajamen kesalamatan bahan makanan (food safety management system), ISO 22000.

Trainer: Naily Zulfa Agustina

WAKTU PELAKSANAAN

14 Juli 2027

09:00 - 15:00 WIB

TEMPAT PELATIHAN

By Zoom

Harga

Group Price: Rp 2.150.000
Full Fare: Rp 2.750.000

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

Training ini bertujuan untuk menyegarkan dan melatih para peserta agar mampu mengidentifikasi bahaya-bahaya yang akan timbul dari operasioanl penyiapan bahan makanan sampai kepada consumer-nya dan mencarikan solusi permasalahan yang dihadapinya. Training ini juga akan memberikan input, bagaimana menghindari terjadinya bahaya yang sudah timbul sehingga calon consumer serta usaha makanan dan rantai supplynya tetap mempunyai image yang baik selama produk makanan terebut tersedia.

Training ini diperuntukkan bagi mereka yang akan mengusahakan industri makanan, serta sudah cukup lama terlibat dalam implementasi system manajemen misalnya ISO 9001, ISO 14001, HACCP, dll.

Target Peserta

Operator produksi makananan dan rantai supplynya, Pengelolah sumber makanan dan olahannya, Industri/retailer makanan, PR, dll.

Sasaran Pelatihan

1. Peserta mampu menjelaskan FSMS
2. Mampu menjelaskan konsep manajemen resiko keselamatan makanan
3. Mampu menjelaskan bahaya-bahaya yang spesifik akan terjadi dari penyediaan makanan hingga kepada konsumennya
4. Mampu menggambarkan prinsip-prinsip aplikasi FSMS dan teknik penerapannya

Outline Materi

1. Pengenalan ISO 22000-FSMS
2. Food Safety Hazard and Control Measure
3. Process based FSMS

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